Tefal®
ActiFry®

TR

FR

DE

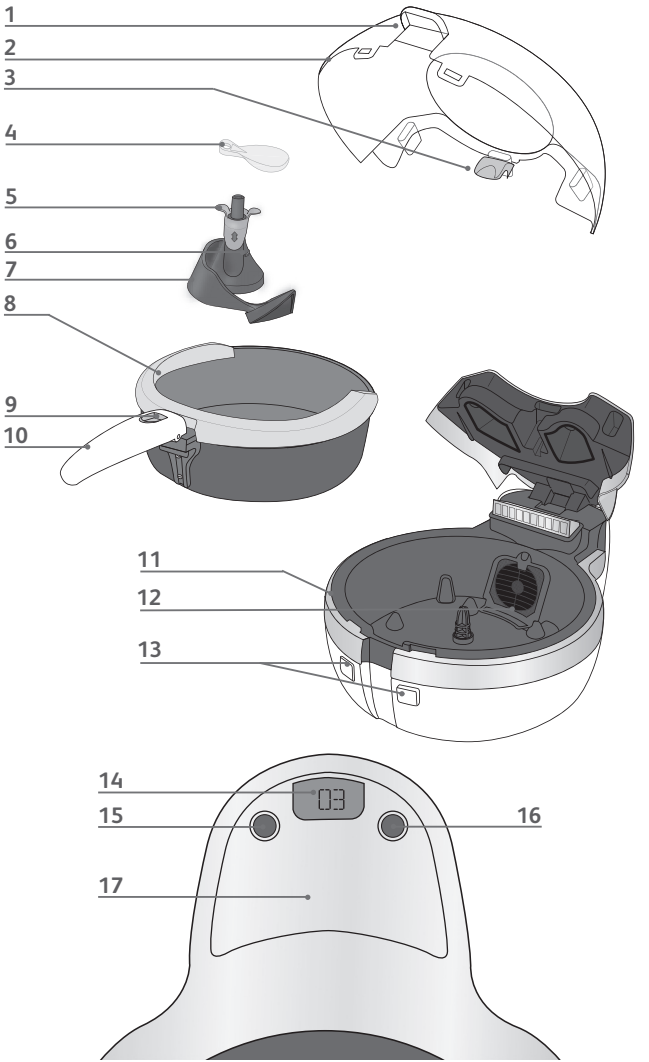
NL

IT

ES

EN

www.tefal.com


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

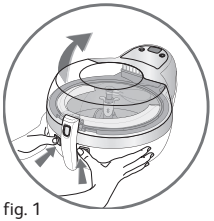


fig. 1

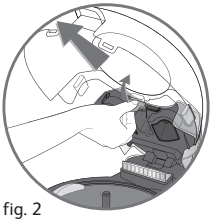


fig. 2

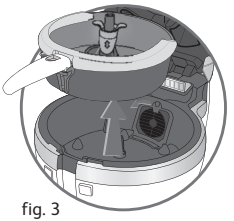


fig. 3

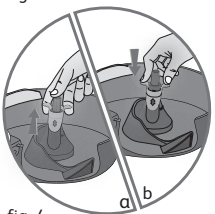


fig. 4

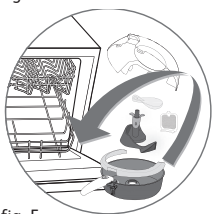


fig. 5

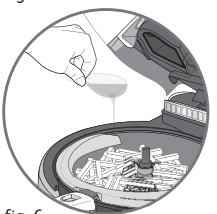


fig. 6

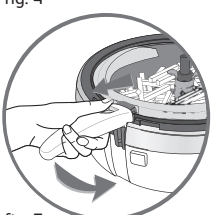


fig. 7

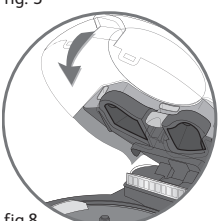


fig.8

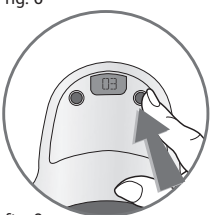


fig. 9

fig. 10

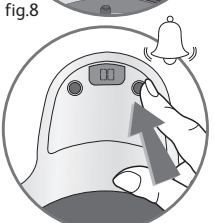


fig. 11

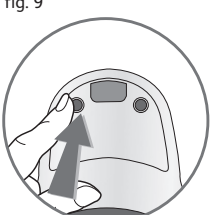


fig. 12

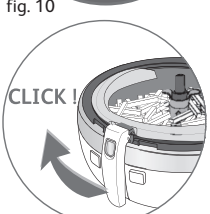


fig. 13

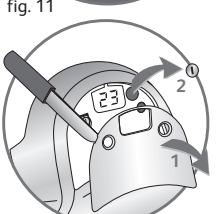


fig. 14

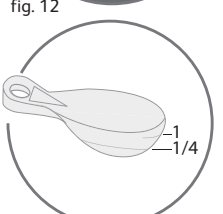


fig. 15

Tefal

Besleyici & Lezzetli

Sağlığınızı düşünen yenilikler

Beslenme, çeşitli ve dengeli bir gıda düzeni anlamına gelir… ancak sadece ne yediğinizle ilgili değildir. Nasıl hazırlandıkları ve pişirildikleri besin değerlerini önemli ölçüde etkiler ve lezzetleri ve yapıları üzerinde de büyük etkisi vardır.
Bu yüzden beslenme, bugün kullanılan birçok hazırlama yöntemi ile pişirme cihazları arasındaki karışım farklılıklarıyla ilgilidir. **Tefal** de bunu düşünerek, ZEVK İÇİN YEMEK YEMEK adına özel çeşitli cihazlar geliştirdi: besleyici bütünlüğü koruyan ve malzemelerin gerçek tadını arttıran hünerli mutfak cihazları.

Tefal eşsiz çözümler sunar

Tefal bilimsel çalışmalarla onaylanmış besleyici faydaları olan benzersiz çözümler sağlamak için sürekli araştırmalar yapmaktadır.

Tefal sizi bilgilendirir

Tefal yıllardır yiyeceklerinizi hazırlarken size hız, rahatlık ve kullanım kolaylığı sunan cihazlar sunmaktadır.
Tefal Besleyici ve Lezzetli ürün serisi ile:

- beslenme düzeninize için gerekli olan doğal malzemelerin kalitesini koruyabilirsiniz,
- yağ tüketimini azaltabilirsiniz,
- yiyeceklerinizi doğal tatlarını ve kokularını yeniden keşfedebilirsiniz,
- yiyeceklerinizi hazırlarken geçen zamanı azaltabilirsiniz.

ActiFry® bu çeşitli ürünlerle en sevdiğiniz yağdan sadece bir yemek kaşığı (14 ml) kullanarak 1 kg patatesten ev yapimi cipsler hazirlayabilirsiniz.

ActiFry® ActiFry Dünyasına Hoş Geldiniz!

Tam istediğiniz gibi tadına doyulmayan cipsler hazırlayın!

Patentli teknolojiler sayesinde, lezzetli ActiFry® cipslerinin dışı çıtır kaplamalı ve içi de yumuşak ve gevrektir: Malzemeyi nazikçe karıştıran ve yağı eşit biçimde dağıtan karıştırma çubuğu ve eşsiz ılık hava ısıtma sistemi. Malzemelerinizi, yağı, baharatları ve soslarınızı seçin... ve bırakın gerisini ActiFry® halletsin.

Sadece % 3 yağ*: 1 kaşık (14 ml) yağ yeter!

Sizin seçiminiz olan bir kaşık yağ ile 1 kg patates ile gerçek cipsler yapabilirsiniz. Cihazla birlikte verilen dereceli kaşık sayesinde tam istediğiniz miktarda yağ kullanabilirsiniz.
**10 x 10 mm kalinliginda ve yaklasik 9 cm uzunlugunda ince ince dilimlenmis ve 14 ml yag ile % -55'lik agirlik kaybina kadar kizartilmis 1 kg patates.*

Cips ve çok daha fazlası!

ActiFry® ile çok çeşitli yiyecekler pişirebilirsiniz.

- Cips ve patatesin yanına, pişmiş sebzeleri, doğranmış gevrek ve ama kurumamış etleri, köfteleri ve kızarmış çıtır karidesleri, midyeleri ve meyveleri de ekleyebilirsiniz.

Verilen tarif kitabı ev ekonomistlerinden ve beslenme uzmanlarından oluşan ekibimiz tarafından sizin için özel olarak hazırlanmıştır. Geleneksel cipslerin yanı sıra, lezzetli cipsler ve sağlıklı, lezzetli ana yemekler ve hatta tatlı gibi "eğlenceli" fikirler de mevcut.

- + ActiFry® donmuş gıdaları da çok iyi pişirir. Donmuş gıdalar taze ürünler olmadığında iyi bir alternatiftir. Pratiktir ve ürünlerin besin değerlerini ve tatlarını korur.

ActiFry® ile en iyi sonuçları elde etmek için, kullandığınız patatesin ve yağın türü ile ilgili tavsiyelerimizi değerlendirmenizi öneririz

Patates: Her gün dengeli ve keyifli beslenme!

Patates mükemmel bir enerji deposudur ve vitamin içerir. Patatesler, iklim ve yetişme şartlarına göre boyut, şekil ve tat olarak büyük farklılıklar gösterir. Her türün kendine özgü hasat zamanı, kazancı, boyutu, rengi, kalite koruması ve mutfakla ilgili kullanımları vardır. Bir patatesin pişirilme karakteristiği kaynağına ve mevsimine göre değişkenlik gösterebilir.

Hangi tür patates kullanmalıyım?

Genel bir kural olarak, kızartma için özel olarak üretilmiş patatesleri kullanmanızı öneririz. Birçok süpermarkette ambalajın üzerinde hangi türlerin cips yapmak için uygun olduğunu anlatan bilgiler vardır.
Patatesler tarladan henüz toplandıklarında daha fazla su ihtiva ederler, bu cipsleri birkaç dakika daha fazla kızarmanızı öneririz.

Patatesleri nerede saklamalıyım?

Patatesleri saklamak için en uygun yer ışık almayan karanlık bir kiler veya ılık bir dolaptır (6 ila 8°C arasında).

ActiFry® için patatesleri nasıl hazırlamalıyım?

En iyi sonucu elde etmek için, cipslerin birbirine yapışmamasına dikkat etmelisiniz. Bunu aklınızda tutarak, tüm patatesi yıkayın ve keskin bir bıçak veya cips dilimleyici kullanarak kesin. Cipsler aynı anda kızarmaları için eşit boyutta olmalıdırlar. Dilimlenmiş patateslerin üzerindeki nişastayı mümkün olduğunca temizlemek için soğuk suyun içinde birçok kez yıkayın. Emici bir havlu kullanarak cipsleri kurulayın. Cipsler ActiFry®'in içine konmadan önce iyice kurulanmış olmalıdır aksi takdirde çıtır çıtır olmazlar. Yeterince kuru olduklarından emin olmak için pişirmeden önce kâğıt havluyla ovalayın. Kağıt havlu üzerinde ıslaklık varsa yeniden kurulayın. Unutmayın, cipslerin kızarma süresi cipslerin ve kullanılan patates miktarının ağırlığına göre değişir.

Patatesleri nasıl kesmeliyim?

Pateteslerin boyutları gevrekliğini veya yumuşaklığını etkiler. Cipsleriniz ne kadar ince olursa o kadar çıtır çıtır olurlar ve tam tersine ne kadar kalın olurlarsa o kadar yumuşak olurlar. Damak zevkinize göre patatesleri aşağıdaki kalınlık ve uzunlukta kesebilirsiniz:

Cezalar: 8 x 8 mm / Standart: 10 x 10 mm / Kalın: 13 x 13 mm
Uzunluk: Yaklaşık 9cm'ye kadar.

ActiFry'da tavsiye edilen maksimum cips kalınlığı 13 mm x 13 mm ve uzunluk 9cm'dir.

Sağlığınız için çeşitli yağları deneyin

1 kg patates için sizin seçiminize bağlı olarak 1 kaşık dolusu çeşitli yağ kullanabilirsiniz. Her kızartma yaptığınızda farklı bir yağ kullanın!

ActiFry® ile çok çeşitli yağları kullanabilirsiniz:

- Standart yağlar: Zeytinyağı, üzüm çekirdeği yağı, mısırözü yağı, yer fıstığı yağı, ayçiçeği yağı, soya yağı*
- Çeşnili yağlar: Aromatik bitkiler, sarımsak, biber ve limonlu yağlar....
- Özel yağlar: Fındık yağı*, susam yağı*…

(*üreticinin talimatlarına göre pişirin)

Her kullanımda çok az yağ miktarıyla ActiFry® teknolojisi daha sağlıklı, besleyici ve dengeli bir beslenme düzeni sunar.

: + ActiFry®

ActiFry® ile cipslerinizi daha besleyici hale getirebilirsiniz. Daha fazla lezzet için, bir veya iki kaşık ilave yağ ekleyebilirsiniz fakat bu içerdiği yağ miktarını artırır.

+ ActiFry® ile tam istediğiniz gibi daha lezzetli, daha sağlıklı cipsler hazırlayın !

Önemli tavsiyeler

Pişirme

- Bu cihaz yüksek oranda sıvı içeren malzemeler (örn. çorbalar, pişirilen soslar…) için uygun değildir.
- Pişirme kabı boşken cihazı asla çalıştırmayın.
- Pişirme kabını aşırı doldurmayın, belirlenen miktarı ya da işaretlenen maksimum yiyecek seviyesini asla aşmayın (sadece cipsler için).

Tanım

1. Kapağın ısınmayan kısmı
2. Şeffaf kapak
3. Kapağı kaldırmak için sürgü
4. Ölçü kaşığı (14 ml)
5. Kanatlı çark kolu kilitleme/açma
6. Maksimum malzeme işaretleri (sadece cipsler için)
7. Çıkarılabilir karıştırma çark kanadı
8. Yapışmaz çıkarılabilir pişirme kabı + Halka
9. Pişirme kabı kulp açma düğmesi
10. Pişirme kabı kulpu
11. Taban
12. Çıkarılabilir filtre
13. Kapak açma düğmeleri
14. Dijital zamanlayıcı
15. Açma/Kapama düğmesi
16. Zamanlayıcı ayar düğmesi
17. Çıkarılabilir kumanda paneli (sadece pil bölümüne ulaşmak için)

Kullanım için kısa bilgiler

İlk kullanımdan önce

- Kapağı kaldırmak için – **şkl.1**, kapak açma düğmelerine (13) aynı anda basın ve sürgüyü (3) kaldırarak kapağı kaldırın – **şkl. 2**.
- Ölçü kaşığını çıkarın.
- Kulpunu bir "klik" sesi duyana kadar yatay vaziyette kaldırın.
- Klipsleri haznenin kenarından ayırarak halkayı çıkarın ve halkayı yukarı doğru ittirinin.
- Pişirme kabını çıkarın – **şkl. 3**.
- Kanatlı çarkı çıkarmak için, kanatlı çarkın üzerine yerleştirilmiş olan gri renkli kolu yukarı çekin. Başparmağınızı kanatlı çarkın üzerine ve işaret parmağınızla orta parmağınızı kilitleme kolunun altına yerleştirin ve parmaklarınızı kullanarak kilitleme kolunu yukarı kaldırarak kanatlı çarkı çıkarın - **şkl. 4a**.
- Çıkarılabilen tüm parçalar makinede yıkanabilir – **şkl. 5** veya yumuşak bir süngер ve bulaşık deterjanı kullanarak elde yıkanabilir.
- Cihazın tabanını nemli bir bez ve bulaşık deterjanı kullanarak silin.
- Parçaları tekrar yerlerine yerleştirmeden önce dikkatlice durulayın ve kurulayın.
- Kanatlı çarkı yerine yerleştirmek için, açık gri renkli kilitleme kolunu yukarı çekin ve sonra kanatlı çarkı pişirme kabının içine yerleştirin ve kilitleme kolunu aşağıya doğru itin – **şkl. 4b**.
- İlk kullanım sırasında cihazdan hafif bir koku gelebilir: bu zararlı değildir ve çabucak kaybolur. + ActiFry cihazınızın çalışmasını etkilemez.

Tüm etiketleri ve ambalajı çıkarın.

Cihazın tabanını asla suya daldırmayın.

İlk kullanımda, yeni ürününüzden en iyi sonucu elde etmek için 30 dakika veya daha uzun süre pişirilen bir tarif hazırlamanızı tavsiye ederiz.

Yiyecekleri hazırlamak

Yiyecek pişirirken ölçüm çubuğunu pişirme kabının içinde bırakmayın.

- Yiyecekleri pişirme kabının içine koyun ve maksimum miktarı aşmadığınızdan emin olarak eşit biçimde dağıtın (bkz pişirme tabloları syf 7 ila 9).
- Yiyeceklerin üzerine kaşıkla yağ dökün - **şkl. 6**, eşit bir şekilde yayın (bkz pişirme tabloları syf 7 ila 9).
  (1 kaşık yağ = 14 ml yağ)
- Kulpun kilidini açın ve yerine yerleşene kadar katlayın – **şkl. 7**.
- Kapağı kapatın – **şkl. 8**.
- Kullanım kılavuzunda ve tarifeler kitapçığında belirtilen maksimum malzeme ve sıvı değerlerine daima uyun.

Pişirme

Pişirme süresini ayarlama

- Süreyi ayarlamak için zamanlayıcıya basın. Ekranda istenilen süre görünene kadar düğmeyi basılı tutun **şkl. 9** (bkz pişirme tabloları syf. 7 ila 9).
- Sonra bırakın. Seçili süre (dakika) görüntülenir ve geri sayım başlar.
- Bir hata yaparsanız veya seçili süreyi silerseniz, süreyi yeniden ayarlamak için düğmeyi 2 saniye boyunca basılı tutun.

DİKKATLİ OLUN: zamanlayıcı sinyalleri pişirme süresi sonunda kapanır ama fritöz kapanmaz.

Pişirmeye başlama

Kapağı açtığınızda cihaz durur.

- Açma/Kapama düğmesine basın, pişirme kabının içindeki sıcak hava akımı sayesinde pişirme başlar– **şkl.10**. Kanatlı çark yavaşça saat yönünde dönmeye başlar.

Yiyecekleri çıkarma

- Pişirme tamamlandığında zamanlayıcı çalar. Sinyali durdurmak için zamanlayıcı ayar düğmesine basın - **şkl.11**.
- Cihazı durdurmak için Açma/Kapama düğmesine basın – **şkl. 12** ve kapağı açın.
- Bir 'klik' sesi duyana kadar kulpu yukarı kaldırın ve pişirme kabını çıkarın – **şkl. 13**.
- Bir kerede servis yapın.

Yanık riskinden kaçınmak için kapağa veya ısınmayan alanların dışında herhangi bir yere dokunmayın.

Pişirme süreleri tablosu

Aşağıdaki pişirme süreleri sadece rehber değerlerdir ve kullanılan patateslerin türüne ve miktarına göre değişir. Cips ve patatesli tarifler için Patates kızartması yaparken,kızartmaya uygun cins patates kullanmanızı öneririz.

Patatesler

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
10 mm x 10 mm standart kalınlıkta ve 9 cm'ye kadar uzunlukta cipsler	Taze	1200 g*	1 kasık yag + 1/4**	43 - 46 dk
	Taze	1000 g*	1 kaşık yağ	40 - 43 dk
	Taze	750 g*	3/4 kaşık yağ**	35 - 37 dk
	Taze	500 g*	1/2 kaşık yağ**	28 - 30 dk
	Taze	250 g*	1/4 kaşık yağ**	24 - 26 dk
Patatesler (dörde bölünmüş)	Taze	1000 g*	1 kaşık yağ	40 - 42 dk
	Donmuş	750 g	Yok	14 - 16 dk
Dilimlenmiş patates	Taze	1000 g*	1 kaşık yağ	40 - 42 dk
	Donmuş	750 g	Yok	30 - 32 dk
Cipsler	Donmuş – yalnızca yağda kızartma için geçerli	750 g Kalın13mm x 13mm	Yok	35-40 dk
	Donmuş – ocakta veya ızgarada 2'i veya 3'lü pişirme (ve yağda kızartma)	750 g Standart 10mm x 10mm	Yok	30-32 dk
		500 g Amerikan Stili 8mm x 8mm	Yok	25-27 dk

*Soyulmamış patates agırlıgı / ** **skl. 15**

ÖNEMLİ: Cihazınıza zarar vermemek için, kullanım kılavuzunda ve tarifeler kitapçığında belirtilen maksimum malzeme ve sıvı değerlerine daima uyun.

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Kabaklar	Taze, dilimler halinde	750 g	1 kaşık yağ + 150 ml soğuk su	25 - 35 dk
Tatlı biberler	Taze, dilimler halinde	650 g	1 kaşık yağ + 150 ml soğuk su	20 - 25 dk
Mantarlar	Taze, dilimler halinde	650 g	1 kaşık yağ	12 - 15 dk
Domatesler	Taze, dilimler halinde	650 g	1 kaşık yağ + 150 ml soğuk su	10 - 15 dk
Soğanlar	Taze, halkalar halinde	500 g	1 kaşık yağ	15 - 25 dk

Et – Tavuk

Ete ve tavuğa lezzet katmak için, biraz baharat (paprika, köri, karışık bitkiler, kekik…) ve yağ ekleyin.

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Tavuk nugget	Taze	750 g	Yok	18 - 20 dk
	Donmuş	750 g	Yok	18 - 20 dk
	Donmuş	12 parça	Yok	12 - 15 dk
Tavuk baget	Taze	4 ila 6	Yok	30 - 32 dk
Tavuk butu	Taze	2	Yok	30 - 35 dk
Tavuk göğsü (kemiksiz)	Taze	6 (yaklaşık 750 g)	Yok	10 - 15 dk
Chinese Spring Rolls (Çin Böreği)	Taze	4 ila 8 küçük	1 kaşık yağ	10 - 12 dk
Kuzu pirzola	Taze (2.5 cm ila 3 cm kalınlık)	2 ila 6	Yok	20 - 25 dk*
Dana pirzolası	Taze (2.5 cm kalınlıkta)	2 ila 3	Yok	18 - 23 dk*
Dana fileto	Taze	2 ila 6 ince dilim veya şeritler halinde	1 kaşık yağ	12 - 15 dk
Soslar	Taze	4 ila 8 (acılı)	Yok	10 - 12 dk
Meksika Fasulyesi	Taze (Kıyılmış sığır etinden yapılır)	500 g	1 kaşık yağ	30 - 40 dk
Biftek	Taze (1 cm kalınlıkta şeritler halinde kesilmiş but veya fileto)	600 g	Yok	8 - 10 dk
Köfte	Taze	12 parça	Yok	18 - 20 dk

*Pişirirken arkasını çevirin

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Galeta ununa batırılmış ıstakoz	Donmuş	18 parça (280 g)	Yok	10 dk
Fener balığı	Taze parçalar halinde	500 g	1 kaşık yağ	20 - 22 dk
Karides	Pişirilmiş	400 g	Yok	10 - 12 dk
Jumbo karides	Donmuş ve çözülmüş	300 g (16 parça)	Yok	12 - 14 dk

Tatlılar

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Muzlar	Dilimler halinde	500 g (5 muz)	1 kaşık yağ + 1 kaşık esmer şeker	4 - 6 dk
	Folyoya sarılmış	2 muz	Yok	20 - 25 dk
Cherries	Vişne	1000 g'a kadar	1 kaşık yağ + 1 ila 2 kaşık şeker	12 - 15 dk
Çilek	Büyükse dörde küçükse ikiye bölünmüş	1000 g'a kadar	1 ila 2 kaşık şeker	5 - 7 dk
Elma	Dilimlenmiş	3	1 kaşık yağ +2 kaşık şeker	15 - 18 dk
Armut	Parçalar halinde	1000 g'a kadar	1 ila 2 kaşık şeker	8 - 12 dk
Ananas	Parçalar halinde	1	1 ila 2 kaşık şeker	8 - 12 dk

ActiFry pişirme önerileri ve ipuçları

- Cipsler pişirme kabının içindeyken tuz eklemeyin. Sadece pişirme süresi bittikten sonra cipsleri çıkarınca tuz ekleyin.
- ActiFry'a kurutulmuş bitkiler ve baharatlar eklerken biraz yağ veya sıvı ile karıştırın. Pişirme kabının içine direkt olarak dökerseniz, sıcak havanın da etkisiyle patlar.
- Renkli baharatlar kanatlı çarkın içine ve cihazın parçalarına hafif boya bırakabilir. Bu normaldir.
- En iyi sonuçları elde etmek için, öğütülmüş sarımsak yerine, kanatlı çarka yapışmaması için doğranmış sarımsak kullanın.
- ActiFry tariflerinde soğan varsa, daha iyi pişmeleri için doğranmak yerine ince ince dilimlenmelidir. Soğanları pişirme kabının içine koymadan önce halkalar halinde ayırın ve eşit biçimde dağıtılabilmeleri için hızlıca karıştırın.
- Et ve tavuk ürünlerini pişirirken, pişirme sırasında cihazı bir veya iki kez kapatıp malzemeleri karıştırın, böylece malzemeler kurumaz ve eşit miktarda yoğunlaşırlar.
- Sebzeleri küçük parçalar halinde hazırlayın veya iyice piştiklerinden emin olmak için karıştırarak kızartın.
- Bu cihaz yüksek oranda sıvı içeren malzemeler (çorbalar, pişirilen soslar…) için uygun değildir.

Kolay temizlik

Cihazın temizlenmesi

Cihazın tabanını asla suya daldırmayın.

Sert ve aşındırıcı temizleme ürünleri veya bulaşık teli kullanmayın.

Çıkarılabilir filtre düzenli olarak temizlenmelidir.

Pişirme kabının yapışmaz özelliğini mümkün olduğunca uzun süre korumak için, yemek servisi yaparken metal kaşıklar kullanmayın.

- Temizlemeden önce tamamen soğumaya bırakın.
- Kapağı açın – **şkl. 1** ve sürgüyü kaldırarak kapağı kapatın – **şkl 2**.
- Kulpunu bir "klik" sesi duyana kadar yatay vaziyette kaldırın – **şkl 3**.
- Klipsleri haznenin kenarından ayırarak halkayı çıkarın ve halkayı yukarı doğru ittirinin.
- Pişirme kabını çıkarın.
- Karıştırma kanatlı çarkını çıkarmak için kilitleme kolunu yukarı kaldırın – **şkl. 4a**.
- Üstünden çekerek filtreyi kaldırın – **şkl. 3** ve yıkayın.
- Çıkarılabilen tüm parçalar makinede yıkanabilir – **şkl. 5** veya yumuşak bir süngер ve bulaşık deterjanı kullanarak elde yıkanabilir.
- Cihazın tabanını nemli bir bez ve bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin.
- Parçaları tekrar yerlerine yerleştirmeden önce dikkatlice durulayın ve kurulayın.
- Yiyecekler sıkışırsa veya pişirme kabının ya da kanatlı çarkın kenarına yapışırsa, temizlemeden önce ılık suda bekleterek yumuşatın.
- Cihazın yapışmaz yüzeyli bir pişirme kabı vardır: uzun kullanım süresi sonunda oluşabilecek yanık veya çizikler problem teşkil etmez ve normaldir.
- Yapışmaz kaplamanın yiyeceklerle temas eden malzemeler yönetmeliği ile uyumlu olduğunu temin ederiz.

Önce çevre koruması!

Zamanlayıcı pili

Bu cihaz düğme pille kullanılır – L1154.

- Pili değiştirmek için, kumanda panelini kuyumcuların kullandığı küçük bir tornavidayla açın. Tornavidayı panelin üzerinde boşluğa geçirerek kumanda panelini yukarı kaldırın. Beyaz pil kapağını çıkarın ve pili değiştirin – şkl. 15. Çevre koruması için eski pili normal atıklarınızı içine atmayın, uygun bir toplama noktasına bırakın.
- Yeni pili yerleştirin, pil kapağını geri takın ve kumanda panelini yerine yerleştirin.

ⓘ Cihazınız geri dönüşümü olan değerli malzemeler içerir.

➲ Cihazı değiştirmeye karar verdiğinizde, pilini çıkarın ve cihazı yerel atık toplama merkezlerine bırakın.

Fritözünüz düzgün çalışmıyorsa

PROBLEMLER	NEDENLER	ÇÖZÜMLER
Cihaz çalışmıyor	Cihazın fişi takılı değil.	Fişinin düzgün takıldığını kontrol edin.
	Açma-Kapama düğmesi tamamen basılı durumda.	Açma/Kapama düğmesine basın.
	Açma/kapama düğmesine bastınız ama cihaz çalışmıyor.	Kapağı kapatın.
	Motor çalışıyor ama cihaz ısınmıyor.	Satın aldığınız yer ile temas kurun.
	Kanatlı çark dönmüyor.	Kanatlı çarkın düzgün yerleştirildiğinden emin olun. Sorun devam ederse, satın aldığınız yer ile temas kurun.
Çıkarılabilir kanatlı çark yerinden oynuyor.	Karıştırma kanatlı çarkı kilitlenmiyor.	Kilitleme kolunun yerine oturduğundan emin olun.
Yiyecekler eşit şekilde pişmiyor.	Kanatlı çark yerleştirilmemiş.	Kanatlı çarkı yerleştirin.
	Yiyeceklerin boyutları eşit değil.	Yiyecekleri eşit boyda kesin.
	Cipslerin boyutları eşit değil.	Cipsleri eşit boyda kesin.
	Kanatlı çark düzgün yerleştirilmiş ama dönmüyor.	Yerine yerleştiğinden ve oturduğundan emin olun. Sorun devam ederse, satın aldığınız yer ile temas kurun.
Cipsler yeterince gevrek değil.	Yanlış patates türü kullanılmış.	Cipsler için tavsiye edilen patates türlerinden kullanın.
	Patatesler yeterince yıkanmamış ve/veya tamamen kurutulmamış.	Fazla nişastayı temizlemek için patatesleri uzun süre yıkayın ve sonra pişirmeden önce iyice süzüp kurulayın. Tamamen kuru olmalılar.
	Cipsler çok kalın.	Cipsleri daha ince kesin. Maksimum cips boyutu 13 mm x 13 mm.
	Cips miktarına yetecek kadar yağ yok.	Yağ miktarını arttırın (bkz. pişirme tabloları syf 7 -9).
	Filtre tıkanmış.	Çıkarılabilir filtreyi temizleyin.
Cipsler pişirme sırasında kırılıyor.	Kullanılan patatesler yeni toplanmış ve bu yüzden yüksek miktarda su içeriyorlar.	Patateslerin miktarını 800g'a düşürün ve pişirme süresini ayarlayın.
Yiyecekler pişirme kabının ucunda toplanıyor.	Pişirme kabı çok dolu.	Pişirme tablolarında belirtilen maksimum miktara uyun.
Pişirme sıvıları cihazın tabanına akıyor.	Kanatlı çark düzgün yerleştirilmemiş veya kanatlı çarkın ağzı hasar görmüş.	Kanatlı çarkın düzgün yerleştirildiğinden emin olun. Sorun devam ederse, satın aldığınız yer ile temas kurun. ActiFry'ı çorba yapmak için veya yüksek miktarda sıvı içeren tariflerde kullanmayın.
Zamanlayıcı çalışmıyor.	Pilin kullanım ömrü dolmuş.	Pili değiştirin (bkz. Şkl. 14).
Cihaz çok sesli çalışıyor.	Motorun düzgün çalışmadığından şüpheleniyorsunuz.	Satın aldığınız yer ile temas kurun.
Kanatlı çark pişirme sırasında duruyor.	Kanatlı çark düzgün yerleştirilmemiş.	Bir fırın eldiveni kullanarak, bir klik sesi duyana kadar kanatlı çarkı yerine itin. İşe yaramazsa, satın aldığınız yer ile temas kurun.

Ürünlerle ilgiili herhangi bir problem yada öneri için lütfen Müşteri Hizmetleri Danışma Hattını arayın:

4444050
www.tefal.com.tr

la Nutrition Gourmande

Innover pour votre santé

La nutrition c'est, bien sûr, de manger varié et équilibré… mais pas seulement, car la nutrition c'est bien plus que les ingrédients. La façon de les cuisiner joue un rôle essentiel dans leur transformation nutritionnelle et organoleptique (goût, texture...).
Aussi parce que tous les appareils ne se valent pas, **Tefal** a développé une gamme dédiée à la NUTRITION POUR PLUS DE PLAISIR : des ustensiles ingénieux qui préservent l'intégrité nutritionnelle et exhalent le vrai goût des ingrédients.

Vous apporter des solutions uniques

Tefal investit dans la recherche pour créer des appareils aux performances nutritionnelles uniques, qui sont validées par des études scientifiques.

Vous informer

Tefal est depuis toujours le partenaire privilégié de votre alimentation en vous apportant rapidité, praticité et convivialité dans la préparation de vos repas.
Jour après jour, la gamme Nutrition Gourmande de **Tefal** vous aidera à partager le plaisir culinaire et l'équilibre alimentaire, en :

- favorisant et préservant les qualités des ingrédients naturels et essentiels à votre alimentation,
- limitant l'utilisation de matières grasses,
- favorisant le retour aux goûts et aux saveurs oubliées,
- limitant le temps passé à la préparation d'un repas.

Au sein de cette gamme de produits, ActiFry® vous permet de préparer 1 Kg de vraies frites fraîches avec une cuillère de votre huile préférée !

Bienvenue dans l'univers ActiFry® !

Faites de vraies frites gourmandes à votre façon

Les frites sont croustillantes et moelleuses grâce aux technologies brevetées : la pale de remuage qui répartit l'huile délicatement et l'air chaud pulsé. Sélectionnez vos ingrédients, votre huile, vos épices, fines herbes, aromates... ActiFry® s'occupe du reste.

Seulement 3 %* de matière grasse : 1 cuillère d'huile suffit !

Une cuillère d'huile de votre choix vous permet de faire 1 kg de vraies frites. Grâce à la cuillère graduée livrée avec l'appareil, utilisez la juste quantité nécessaire.
** 1 kg de frites fraîches, section 10x10 mm, cuisson à -55% de perte en poids avec 1,4 cl d'huile.*

Des frites et bien plus encore !

ActiFry® vous permet de cuisiner une grande variété de recettes.

- En plus des frites et des potatoes, vous pouvez varier votre quotidien avec des poêlées de légumes croquants, des émincés de viandes tendres et goûteux, des crevettes croustillantes, des fruits...

: le + ActiFry®

Un livret de recettes élaboré avec de grands Chefs et des nutritionnistes vous est proposé. Vous y trouverez des idées originales de « Frites à votre façon », de plats gourmands nutritionnels et de desserts.

- ActiFry® cuisine aussi très bien les surgelés qui offrent une bonne alternative aux produits frais. Ils sont pratiques, gardent les qualités nutritionnelles et le goût des aliments.

Pour réussir au mieux vos préparations, ActiFry® vous conseille tout particulièrement sur les pommes de terre et sur les huiles.

La pomme de terre : équilibre et plaisir au quotidien !

La pomme de terre peut être consommée par tous et à tous les âges ! Elle est une excellente source d'énergie et contient des vitamines. Selon les variétés, les conditions climatiques et de culture, la pomme de terre subit des variations importantes : forme, taille, qualité gustative. Chacune possède ses propres caractéristiques de précocité, de rendement, de taille, de couleur, de qualité de conservation et d'indications culinaires. Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de l'origine et de la saisonnalité.

Quelle variété utiliser pour ActiFry® ?

Nous vous conseillons d'utiliser, d'une manière générale, les pommes de terre spéciales frites. Pour les pommes de terre nouvelles riches en humidité, nous vous conseillons de faire cuire les frites quelques minutes supplémentaires. ActiFry® permet aussi de préparer des frites surgelées. Celles-ci étant déjà précuites, il n'est pas nécessaire de rajouter de l'huile.

Où conserver la pomme de terre ?

Les meilleurs endroits pour conserver les pommes de terre sont une bonne cave, un placard frais (entre 6 et 8°C), à l'abri de la lumière.

Comment préparer la pomme de terre pour ActiFry® ?

Pour obtenir de meilleurs résultats, il faut s'assurer que les frites ne collent pas entre elles. Pour cela, il est recommandé de laver abondamment les pommes de terre entières, puis les pommes de terre coupées, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Ainsi vous retirez un maximum d'amidon. Séchez soigneusement les frites à l'aide d'un torchon sec très absorbant. Les frites doivent être parfaitement sèches avant de les mettre dans ActiFry®.

Comment couper la pomme de terre?

La taille de la frite influe sur le croustillant et le moelleux. Plus vos frites seront fines, plus elles seront croustillantes et à l'inverse, plus elles seront épaisses, plus elles seront moelleuses à l'intérieur. En fonction de vos désirs, vous pouvez varier les coupes de vos frites et adapter le temps de cuisson :

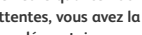
Fines : 8 x 8 mm / Standard : 10 x 10 mm / Epaisses : 13 x 13 mm

Variez les bonnes huiles qui vous font du bien

Vous pouvez varier les plaisirs en fonction de vos besoins avec 1 cuillère d'huile en usage unique. Tous les acides gras essentiels à la vie sont dans les huiles végétales. Elles contiennent toutes, dans des proportions différentes, des nutriments indispensables à votre équilibre. Pour apporter à votre corps tout ce dont il a besoin, diversifiez les huiles ! Avec ActiFry®, vous pouvez utiliser une très grande variété d'huiles :

- Huiles standard : olive, colza*, pépins de raisin, maïs, arachide, tournesol, soja*
- Huiles aromatisées : herbes aromatiques, ail, piment, citron….
- Huiles spéciales : noisette*, sésame*, carthame*, amande*, avocat*, argan*… (*cuisson selon fabricant)

La technologie ActiFry®, avec sa faible quantité d'huile en usage unique, vous permet de préserver les bons acides gras essentiels à votre vitalité.



Avec ActiFry® et une huile choisie, vous obtiendrez des frites avec une meilleure qualité nutritionnelle. En fonction de vos goûts et de vos attentes, vous avez la possibilité de rajouter 1 cuillère d'huile supplémentaire pour encore plus de gourmandise !

Avec ActiFry®, faites-vous plaisir et faites plaisir à ceux qui vous entourent !

Recommandations importantes

Cuisson

- Cet appareil n'est pas adapté à la préparation de recettes liquides (soupes...).
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.

Description

1. Zone de préhension du couvercle
2. Couvercle transparent
3. Verrou du couvercle
4. Cuillère doseuse
5. Manette de verrouillage/déverrouillage de la pale (de couleur gris clair)
6. Niveau maxi de remplissage (pour les frites)
7. Pale de brassage amovible
8. Plat amovible & anneau
9. Bouton de déverrouillage de la poignée
10. Poignée du plat
11. Base
12. Filtre amovible
13. Commandes d'ouverture du couvercle
14. Minuterie
15. Bouton Marche / Arrêt (On = marche, Off = Arrêt)
16. Bouton de réglage de la minuterie
17. Panneau de contrôle démontable (accès au compartiment pile)

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle **- fig.1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle **- fig.2**.
- Enlevez la cuillère doseuse.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat **- fig.3**.
- Démontez l'anneau en écartant les clips du bord de la cuve et poussez -le vers le haut.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage : prenez appui avec le pouce sur la partie supérieure de la pale et avec l'index et le majeur sous la manette de verrouillage **- fig.4a**.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle **- fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Pour recliper la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette - **fig.4b**.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

Enlevez tous les autocollants et éléments de l'emballage. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau.

Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 30 minutes. Dès la seconde cuisson, Actifry vous donnera entière satisfaction.

Préparez les aliments

Pour les frites, ne dépassez jamais le niveau maxi indiqué sur la pale amovible - fig.6. Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat.

- Mettez les aliments dans le plat et respectez la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 15 à 17).
- Ajoutez la matière grasse **- fig.6** (voir tableau de cuisson p. 15 à 17).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement **- fig.7**.
- Fermez le couvercle **- fig.8**.
- Respectez toujours les quantités maximum d'ingrédients et de liquides indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

Une cuisson légère

Sélectionnez le temps de cuisson

- Réglez le temps en appuyant sur le bouton du minuteur **- fig. 9** (voir tableau de cuisson p. 15 à 17).
- Relâchez. Le temps sélectionné s'affiche et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes et sélectionnez à nouveau le temps.

Attention : le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais il n'arrête pas l'appareil.

FR

Démarrez la cuisson

Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête.

- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, la cuisson commence grâce à la circulation de l'air chaud dans l'enceinte de cuisson **- fig.10**.

Retirez les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton **- fig.11**.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur Marche / Arrêt **- fig.12** et ouvrez le couvercle **- fig.1**.
- Relevez la poignée et sortez le plat **- fig.13** et servez sans attendre.

Pour éviter tout risque de brûlure ne touchez pas le couvercle en dehors de la zone de préhension prévue à cet effet - Fig.8.

Les temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique. La quantité d'huile indiquée peut être augmentée en fonction de vos goûts et de vos besoins. Si vous souhaitez des frites encore plus croustillantes, vous pouvez rajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

Pommes de terre

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Frites taille standard 10mm x10mm	Fraîches	1200 g	1 cuillère d'huile + 1/4*	43 - 46 min
	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 43 min
	Fraîches	750 g	3/4 cuillère d'huile*	35 - 37 min
	Fraîches	500 g	1/2 cuillère d'huile*	28 - 30 min
	Fraîches	250 g	1/4 cuillère d'huile*	24 - 26 min
Potatoes	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	14 - 16 min
Pommes rissolées	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Tradition	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Allumettes	Surgelées	750 g	sans	25 - 27 min

***fig.15**

IMPORTANT : Pour ne pas endommager votre appareil, respectez toujours les quantités maximum d'ingrédients et de liquide indiquées dans le livre de recettes et mode d'emploi.

Autres légumes

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Courgettes	Fraîches en lamelles	750 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	25 - 35 min
Poivrons	Frais en lamelles	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	20 - 25 min
Champignons	Frais en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Tomates	Fraîches en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	10 - 15 min
Oignons	Frais en rondelles	500 g	1 cuillère d'huile	15 - 25 min

Viandes - Volailles

Pour donner du goût à vos viandes, n'hésitez pas mélanger des épices dans l'huile (paprika, curry, herbes de Provence, thym, laurier ….)

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Nuggets de poulet	Frais	750 g	sans	18 - 20 min
	Surgelés	750 g	sans	18 - 20 min
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	sans	30 - 32 min
Cuisses de poulet	Fraîches	2	sans	30 - 35 min
Blancs de poulet	Frais	6 blancs (environ 750 g)	sans	10 - 15 min
Nems	Frais	4 à 8 petits	1 cuillère d'huile	10 - 12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtelettes d'agneau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtes de porc	Fraîches	2 à 4	1 cuillère d'huile	15 - 18 min
Filet de porc	Frais	2 à 6 tranches	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Saucisses ou merguez	Fraîches	4 à 8 (piquées)	sans	10 - 12 min
Râbles de lapin	Frais	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Viande hachée	Fraîche	600 g	1 cuillère d'huile	10 - 15 min
	Surgelée	400 g	sans ou avec 1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Boulettes de viande	Surgelées	750 g	1 cuillère d'huile	18 - 20 min

Poissons - Crustacés

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Beignets de calamars	Surgelés	300 g	sans	12 - 14 min
Lotte	Fraîche	500 g	1 cuillère d'huile	20 - 22 min
Crevettes	Cuites	400 g	sans	10 - 12 min
Gambas	Surgelées	300 g (16 pièces)	sans	12 - 14 min

FR

Desserts

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Bananes	en rondelles	500 g (5 bananes)	1 cuillère d'huile + 1cuillère de sucre roux	4 - 6 min
	en papillote	2 bananes	sans	20 - 25 min
Cerises	entières	jusqu'à 1000 g	1 cuillère d'huile + 1 à 2 cuillères de sucre	12 - 15 min
Fraises	coupées en quatre	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	5 - 7 min
Pommes	coupées en deux	3	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	10 - 12 min
Poires	coupées en morceaux	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min
Ananas	coupé en morceaux	1	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min

Préparations surgelées

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Ratatouille	Surgelée	750 g	sans	20- 22 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	750 g	sans	20 - 22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	750 g	sans	25 - 30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	750 g	sans	20 - 25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	750 g	sans	15 - 20 min
Paëlla	Surgelée	650 g	sans	15 - 20 min
Riz Cantonnais	Surgelé	650 g	sans	15 - 20 min
Chili con Carne	Surgelé	750 g	sans	12 - 15 min

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle **- fig.1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle **- fig.2**.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat **- fig.3**.
- Démontez l'anneau en écartant les clips du bord de la cuve et poussez-le vers le haut.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage **- fig.4b**.
- Retirez le filtre amovible et nettoyez-le.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle **- fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- L'appareil est équipé d'un plat amovible : le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le plat est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

N'immergez jamais l'appareil.

N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat, n'utilisez aucun ustensile métallique.

Participons à la protection de l'environnement !

Cet appareil utilise une pile bouton - L1154.

- Pour la changer : enlevez le panneau de contrôle, retirez le couvercle de pile puis la pile **- fig.14**. Pour le respect de l'environnement, ne jetez pas la pile usagée avec les ordures ménagères mais apportez-la à un point de collecte prévu à cet effet.
- Insérez une pile neuve, replacez le couvercle de pile et reclipez le panneau de contrôle.

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Avant mise au rebut de votre appareil, retirez la pile. Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Quelques conseils en cas de difficulté…

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton Marche / Arrêt.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
	Vous avez appuyé sur le bouton Marche / Arrêt mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	Les moteurs tournent mais l'appareil ne chauffe pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon rapportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Pour recliper correctement la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette.
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez les aliments tous de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez les frites toutes de la même taille.
	La pale est bien mise mais elle ne tourne pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas des pommes de terre spéciales frites.	Choisissez des pommes de terre spéciales frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 15 à 17).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	Vous avez utilisé des pommes de terre nouvelles.	Réduisez la quantité de pommes de terre à 750 g et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson.
Des liquides de cuisson ont coulé dans la base de l'appareil.	La pale est mal positionnée ou le joint de la pale est défectueux.	Vérifiez que la pale est correctement positionnée. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
La minuterie ne fonctionne pas.	La pile est usagée.	Changez la pile (voir fig 14).
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.

Tefal

Gesund Genießen

Innovationen für Ihre Gesundheit

Gesunde Ernährung zeichnet sich natürlich vor allem durch Abwechslung und Ausgewogenheit aus. Aber eine gesunde Ernährung beschränkt sich nicht nur auf die Zutaten. Die Art zu kochen, spielt ebenfalls eine Rolle bei der Erhaltung der Nährstoffe und der Entwicklung des Geschmacks, des Geruchs und der Konsistenz. Die Kochgeräte sind nicht alle gleichwertig, deshalb hat **Tefal** die Produktreihe GESUND GENIESSEN entwickelt: einfallsreiche Utensilien, die den Lebensmitteln ihren gesamten Nährwert belassen und den Geschmack der verschiedenen Zutaten hervorheben.

Noch nie da gewesene Lösungen

Tefal investiert in die Forschung, um Geräte zu entwickeln, die die Lebensmittel auf noch nie da gewesene Weise schonen. Dies wurde bei wissenschaftlichen Untersuchungen nachgewiesen.

Tefal ist seit jeher ein ganz besonderer Partner für Ihre Ernährung, der es Ihnen ermöglicht, Mahlzeiten schnell, praktisch und zusammen mit Freunden und der Familie zuzubereiten. Die Produktreihe GESUND GENIESSEN von **Tefal** hilft Ihnen, die Freude am Essen mit einer ausgewogenen Ernährung zu verbinden:

- die Eigenschaften der natürlichen und für Ihre Ernährung unverzichtbaren Zutaten werden verstärkt und geschont,
- der Einsatz von Fett und Ölen wird begrenzt,
- längst vergessene Geschmacksrichtungen und Duftaromen werden Ihnen wieder ins Gedächtnis zurückgerufen,
- die Zubereitungszeit für eine Mahlzeit wird verringert.

ActiFry® ist ein Gerät aus dieser Produktreihe, mit dem sich bis zu 1 kg echte, frische Pommes Frites mit einem einzigen Messlöffel Ihres Lieblingsöl zubereiten lassen!

Willkommen in der Welt von ActiFry® !

Frittieren light – Bereiten Sie selbst gemachte, köstliche Pommes Frites zu, wie Sie sie lieben

Mit den patentierten Technologien wie etwa der Rührvorrichtung zum gleichmäßigen Verteilen des Öls und der pulsierende Heißluft werden die Pommes Frites besonders lecker und knusprig. Sie wählen die Zutaten, das Öl, die Gewürze, die Kräuter und die Aromastoffe... und ActiFry® kümmert sich um den Rest.

Nur 3 %* Fett: 1 Messlöffel Öl genügt!

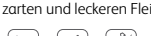
Mit nur einem Messlöffel Öl Ihrer Wahl können Sie bis zu 1 kg echte Pommes Frites herstellen. Dank dem mitgelieferten Messlöffel verwenden Sie immer nur die nötige Menge.

** 1 kg frische Pommes Frites, Durchmesser 10x10 mm, beim Garen -55% Gewichtsverlust mit 1,4 cl Öl.*

Pommes Frites und noch viel mehr!

Mit ActiFry® können Sie eine Vielzahl von verschiedenen Rezepten zubereiten.

- Neben Pommes Frites und vielen anderen Kartoffelspezialitäten können Sie Ihren täglichen Speiseplan mit knackigen Gemüsepfannen, zarten und leckeren Fleischragouts, knusprigen Shrimps, Früchten uvm. bereichern.



Ein in Zusammenarbeit mit Köchen und Ernährungswissenschaftlern zusammengestelltes Rezeptheft mit originellen Ideen für „ Pommes Frites nach Ihrer Art" sowie ernährungstechnisch günstigen und köstlichen Gerichten und Desserts.

- Mit ActiFry® können Sie auch tiefgefrorene Lebensmittel verarbeiten, die eine gute Alternative zu Frischprodukten sind. Sie sind praktisch und der Nährwert und sowie der Geschmack der Lebensmittel ist gut.

ActiFry® Tipps zu Kartoffeln und Ölen, damit Ihre Zubereitungen stets gelingen.

Die Kartoffel: Jeden Tag für eine ausgeglichene und schmackhafte Ernährung

Kartoffelnind sind eine ausgezeichnete Energiequelle und enthalten Vitamine. Form, Größe und Geschmack der Kartoffeln hängen von der Sorte, den klimatischen Bedingungen und der Anbauweise ab. Jede Kartoffelsorte besitzt ihre eigenen, charakteristischen Eigenschaften in Bezug auf Reifezeit, Größe, Farbe, Konservierung und Eignung zu verschiedenen kulinarischen Zubereitungen. Die Garergebnisse können je nach Ursprung und Jahreszeit variieren.

Für ActiFry® geeignete Kartoffelsorten ?

Wir raten ganz allgemein zur Verwendung von festkochenden Kartoffelsorten. Junge Kartoffeln enthalten viel Wasser und sollten ein paar Minuten länger gegart werden. Mit ActiFry® können ebenfalls tiefgefrorene Pommes Frites zubereitet werden. Da diese bereits vorgegart sind, braucht man kein weiteres Öl hinzuzugeben.

Wo sollten Kartoffeln gelagert werden?

Kartoffeln lagert man am besten im Keller oder in einem kühlen (6 bis 8°C) und vor Licht geschütztem Lebensmittelschrank.

Wie werden die Kartoffeln für ActiFry® zubereitet?

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen Sie dafür sorgen, dass die Pommes Frites nicht aneinander kleben. Aus diesem Grunde sollten die ganzen Kartoffeln ausgiebig gewaschen und die geschnittenen Kartoffeln abgespült werden, bis das ablaufende Wasser klar bleibt. Auf diese Weise entfernen Sie so viel Stärke wie möglich. Die Pommes Frites müssen anschließend sorgfältig mit einem sehr saugfähigen Tuch getrocknet werden. Die Pommes Frites müssen ganz trocken sein, bevor man sie in die ActiFry® gibt.

Wie werden die Kartoffeln geschnitten?

Die Größe der Pommes Frites hat einen Einfluss darauf, wie knusprig bzw. weich sie werden. Je dünner sie sind, desto knuspriger werden sie, je dicker sie sind, desto weicher werden sie innen. Die Größe und die Garzeit können ganz Ihrem persönlichen Geschmack angepasst werden:

Dünn: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Dick: 13 x 13 mm

Benutzen Sie verschiedene hochwertige Öle

Geben Sie einen einzigen Messlöffel Öl hinzu, mit dem Sie Abwechslung schaffen und sich Ihren Bedürfnissen gerecht ernähren können. Pflanzenöle enthalten alle essentiellen Fettsäuren in unterschiedlichen Zusammensetzungen die für eine gesunde Ernährung nötig sind. Verwenden Sie verschiedene Öle, um Ihrem Körper alles zu geben, was er braucht! Mit ActiFry® können Sie zwischen einer Vielzahl von Ölen wählen:

- Standardöle: Olive, Raps*, Weintraubenkerne, Mais, Erdnuss, Sonnenblume, Soja*
- Aromatisierte Öle: Kräuter, Knoblauch, Chili, Zitrone….
- Spezialöle: Sesam*, Mandel*, Avocado*… (*beim Garen die Hinweise des Herstellers beachten)

Dank der schonenden (reduzierte, kontrollierte Temperatur) ActiFry® Technologie und der geringen Menge an Öl, bleiben die für Ihre Vitalität so wichtigen, essentiellen Fettsäuren erhalten, und die Fettzufuhr begrenzt.

Mit ActiFry® und einem ausgewählten Öl verbessern Sie die Nährwertqualität Ihrer Pommes Frites. Je nach persönlichem Geschmack und Erwartungen können Sie einen zusätzlichen Messlöffel Öl dazugeben oder die Menge reduzieren!

Machen Sie sich und Ihren Lieben mit ActiFry®, eine Freude!

Wichtige Anweisungen

Garen

- Das Gerät ist nicht für Rezepte mit überwiegend flüssigen Bestandteilen (z.B. Suppen) geeignet.
- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Geben Sie keine zu großen Mengen in den Gargutbehälter und halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.

Description

1. Griffbereich des Deckels
2. Transparenter Deckel
3. Schloss des Deckels
4. Dosierlöffel
5. Verriegelungshebel: Hebel zum Einsetzen und Herausnehmen der Rührvorrichtung
6. Maximale Einfüllmenge (für die Pommes Frites)
7. Abnehmbare Rührvorrichtung (Schaufel)
8. Herausnehmbarer Gargutbehälter & Ring
9. Entriegelungsknopf des Griffs
10. Griff des Gargutbehälters
11. Basis
12. Herausnehmbarer Filter
13. Öffnungstaste für den Deckel
14. Timer
15. An / Aus Taste (On = angeschaltet, Off = ausgeschalten)
16. Einstelltaste des Timers
17. Abnehmbares Bedienfeld (Zugang zum Batteriefach)

Schnelle Zubereitung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Machen Sie den Deckel auf **- Abb. 1** und heben Sie den Verschluss an, um den Deckel abzunehmen **- Abb.2**.
- Nehmen Sie den Dosierlöffel ab. Heben Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälters horizontal an, bis ein Klicken ertönt und nehmen Sie den Gargutbehälter heraus **- Abb.3**.
- Demontieren Sie den Ring, indem Sie die Clips vom Rand der Schüssel entfernen, und schieben Sie ihn nach oben.
- Zum Abnehmen der Rührvorrichtung, heben Sie den hellgrauen Verriegelungshebel an, der sich im oberen Teil der Rührvorrichtung befindet. Positionieren Sie dazu den Daumen auf der Spitze der Rührvorrichtung und den Zeige- und Mittelfinger unter den Verriegelungshebel. Heben Sie den Verriegelungshebel mit Ihren Fingern an, um die Rührvorrichtung abzuheben **- Abb.4a**.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest **- Abb.5** oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Um die Rührvorrichtung einzusetzen, ziehen Sie den hellgrauen Verriegelungshebel an, setzen die Rührvorrichtung in der Mitte des Gargutbehälters ein und drücken den Verriegelungshebel herunter **- Abb.4b**.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu einer harmlosen Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dieses Phänomen hat keinerlei Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit des Geräts und verschwindet schnell von selbst.

Entfernen Sie alle Aufkleber und Verpackungselemente. Halten Sie das Gerät nie unter laufendes Wasser.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir bei der ersten Inbetriebnahme ein Rezept mit einer Garzeit von mindestens 30 Minuten zu wählen.

Vorbereitung der Lebensmittel

Lassen Sie den Dosierlöffel nicht im Gargutbehälter.

- Geben Sie die Lebensmittel unter Beachtung der Höchstmenge in den Gargutbehälter (siehe Gartabelle S. 23 bis 25).
- Geben Sie Öl dazu **- Abb.6** (siehe Gartabelle S. 23 bis 25).
- Entriegeln Sie den Griff und klappen Sie ihn ganz zurück in die Horizontale **- Abb.7**.
- Schließen Sie den Deckel **- Abb.8**.
- Beachten Sie stets die in der Gebrauchsanweisung und im Rezeptbuch angegebenen, maximalen Zutaten- und Flüssigkeitsmengen.

Garen mit ActiFry

Einstellen der Garzeit

- Drücken Sie die Taste des Timers, um die Garzeit einzustellen **- Abb. 9** (siehe Gartabelle S. 23 bis 25).
- Lassen Sie die Taste los. Die eingestellte Garzeit wird angezeigt und der Countdown läuft an.
- Sollten Sie sich geirrt haben, lässt sich die eingestellte Garzeit wie folgt löschen: drücken Sie die Taste 2 Sekunden lang. Anschließend können Sie erneut die Garzeit einstellen.

Fassen Sie den Deckel nur an dem entsprechenden Griffbereich an, um jedwedes Verbrennungsrisiko zu vermeiden. - Abb.8.

DE

Start der Garzeit

Das Gerät schaltet sich aus, sobald der Deckel angehoben wird.

- Drücken Sie die An / Aus Taste, der Garvorgang beginnt **- Abb.10**.

Entnehmen der Lebensmittel

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Beenden Sie den Signalton mit einem Druck auf die Taste **- Abb.11**.
- Schalten Sie das Gerät mit einem Druck auf Ein / Aus aus **- Abb.12** und öffnen Sie den Deckel **- Abb.1**.
- Heben Sie den Griff an (lassen Sie ihn einrasten), nehmen Sie den Gargutbehälter heraus **- Abb.13** und servieren Sie unverzüglich.

Achtung: der Timer zeigt das Ende der Garzeit an, schaltet aber nicht das Gerät aus.

Die Garzeit

Die Garzeiten sind nur Anhaltspunkte und können je nach Jahreszeit, Größe und Menge der Lebensmittel, entsprechend dem individuellen Geschmack abgeändert werden. Die Ölmenge kann je nach persönlichem Geschmack und persönlichen Bedürfnissen erhöht oder verringert werden. Wenn die Pommes Frites besonders knusprig werden sollen, können Sie sie ein paar Minuten länger garen.

Kartoffeln

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Pommes Frites Standardgröße 10mm x10mm	frisch	1200 g	1 Messlöffel Öl + 1/4*	43 - 46 min
	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 45 Minuten
	frisch	750 g	3/4 Messlöffel Öl*	35 - 37 Minuten
	frisch	500 g	1/2 Messlöffel Öl*	28 - 30 Minuten
	frisch	250 g	1/4 Messlöffel Öl*	24 - 26 Minuten
Country Potatoes (Kartoffeln geviertelt)	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 42 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	14 - 16 Minuten
Bratkartoffeln (Würfel oder Scheiben)	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 42 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	30 - 32 Minuten
Pommes Frites	tiefgefroren	750 g	keine	30 - 32 Minuten
Dünne Pommes Frites	tiefgefroren	750 g	keine	25 - 27 Minuten

***Abb.15**

WICHTIG: Halten Sie stets die in der Gebrauchsanweisung und im Rezeptbuch angegebenen Zutaten- und Flüssigkeitsmengen ein, um Ihr Gerät nicht zu beschädigen.

Sonstige Gemüsesorten

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Zucchini	frisch, in Scheiben geschnitten	750 g	1 Messlöffel Öl + 15 cl Wasser	25 - 35 Minuten
Paprikaschoten	frisch, in Streifen geschnitten	650 g	1 Messlöffel Öl+ 15 cl Wasser	20 - 25 Minuten
Champignons	frisch, geviertelt	650 g	1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Tomaten	frisch, geviertelt	650 g	1 Messlöffel Öl+ 15 cl Wasser	10 - 15 Minuten
Zwiebeln	frisch, in Scheiben geschnitten	500 g	1 Messlöffel Öl	15 - 25 Minuten

Fleisch – Geflügel

Um dem Fleisch mehr Geschmack zu verleihen, können Sie Gewürze (Paprika, Curry, Kräuter der Provence, Thymian, Lorbeer…) in das Öl geben.

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Hähnchennuggets	frisch	750 g	keine	18 - 20 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	18 - 20 Minuten
Hähnchenschenkel	frisch	4 bis 6	keine	30 - 32 Minuten
Hähnchenkeulen	frisch	2	keine	30 - 35 Minuten
Hähnchenbrust	frisch	6 Stücke Hähnchenbrust (etwa 750 g)	keine	10 - 15 Minuten
Frühlingsröllchen	frisch	4 bis 8 kleine	1 Messlöffel Öl	10 - 12 Minuten
Kalbsrouladen	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Lammkoteletts	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Schweinerippchen	frisch	2 bis 4	1 Messlöffel Öl	15 - 18 Minuten
Schweinefilet	frisch	2 bis 6 Scheiben	1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Würstchen oder Bratwurst	frisch	4 bis 8 (eingestochen)	keine	10 - 12 Minuten
Kaninchenrücken	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Hackfleisch	frisch	600 g	1 Messlöffel Öl	10 - 15 Minuten
	tiefgefroren	400 g	mit oder ohne 1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Hackbällchen	tiefgefroren	750 g	1 Messlöffel Öl	18 - 20 Minuten

Fisch - Schalentiere

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Tintenfischringe	tiefgefroren	300 g	keine	12 - 14 Minuten
Seeteufel	frisch	500 g	1 Messlöffel Öl	20 - 22 Minuten
Shrimps	gekocht	400 g	keine	10 - 12 Minuten
Gambas	tiefgefroren	300 g (16 Stück)	keine	12 - 14 Minuten

DE

Desserts

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Bananen	in Scheiben geschnitten	500 g (5 Bananen)	1 Messlöffel Öl + 1 Messlöffel Brauner Zucker	4 - 6 Minuten
	in Alufolie	2 Bananen	keine	20 - 25 Minuten
Kirschen	ganz	bis zu 1000g	1 Messlöffel Öl + 1 bis 2 Messlöffel Zucker	12 - 15 Minuten
Erdbeeren	geviertelt	bis zu 1000g	1 bis 2 Messlöffel Zucker	5 - 7 Minuten
Äpfel	in die Hälfte geschnitten	3	1 Messlöffel Öl + 2 Messlöffel Zucker	10 - 12 Minuten
Birnen	in Stücke geschnitten	bis zu 1000g	1 bis 2 Messlöffel Zucker	8 - 12 Minuten
Ananas	in Stücke geschnitten	1	1 bis 2 Messlöffel Zucker	8 - 12 Minuten

tiefgefrorene Zubereitungen

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Ratatouille	tiefgefroren	750 g	keine	20- 22 Minuten
Nudel- und Fischpfanne	tiefgefroren	750 g	keine	20 - 22 Minuten
Bauernpfanne	tiefgefroren	750 g	keine	25 - 30 Minuten
Pasta à la Carbonara	tiefgefroren	750 g	keine	15 - 20 Minuten
Paella	tiefgefroren	650 g	keine	15 - 20 Minuten
Kantonreis-Gericht	tiefgefroren	650 g	keine	15 - 20 Minuten
Chili con Carne	tiefgefroren	750 g	keine	12 - 15 Minuten

Einfache Reinigung

Reinigen Sie das Gerät

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung gänzlich abkühlen.
- Machen Sie den Deckel auf **- Abb.1** und heben Sie das Schloss an, um den Deckel abzunehmen **- Abb.2**.
- Heben Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälters horizontal an, bis ein Klicken ertönt und nehmen Sie den Gargutbehälter heraus **- Abb.3**.
- Demontieren Sie den Ring, indem Sie die Clips vom Rand der Schüssel entfernen, und schieben Sie ihn nach oben.
- Um die Rührvorrichtung abzunehmen, heben Sie den Verriegelungshebel an - Abb.4a.
- Nehmen Sie den Filter heraus und reinigen Sie ihn **- Abb.3**.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest **- Abb.5** oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Das Gerät ist mit einem herausnehmbaren Gargutbehälter ausgestattet: dieser kann sich nach längerem Gebrauch braun verfärben und Gebrauchsspuren bekommen, was aber nicht störend ist.
- Wir garantieren, dass der Gargutbehälter den BESTIMMUNGEN über Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln ENTSPRICHT.

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.

Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.

Der herausnehmbare Filter muss regelmäßig gereinigt werden.

Benutzen Sie zur Schonung der Eigenschaften des Gargutbehälters keine Utensilien aus Metall.

Tun Sie etwas für den Umweltschutz!

Dieses Gerät enthält eine L1154 Knopfbatterie.

- Auswechseln der Batterie: nehmen Sie das Bedienfeld ab, entfernen Sie den Deckel des Batteriefachs und entnehmen Sie die Batterie - Abb.15. Tun Sie etwas für den Umweltschutz, indem Sie die leere Batterie nicht in den Hausmüll werfen, sondern zu einer Sammelstelle zur Entsorgung bringen.
- Legen Sie eine neue Batterie ein, setzen Sie den Deckel des Batteriefachs wieder ein und schalten Sie das Bedienfeld wieder an.

ⓘ Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.

➲ Entnehmen Sie die Batterie, bevor Sie das Gerät entsorgen. Bringen Sie dieses zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Ein paar Tipps für den Problemfall…

Probleme	Mögliche ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
	Sie haben die An / Aus Taste noch nicht gedrückt.	Drücken Sie die An / Aus Taste.
	Sie haben die An / Aus Taste gedrückt aber das Gerät funktioniert nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Die Motoren laufen, aber das Gerät heizt sich nicht auf.	Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum.
	Die Rührvorrichtung dreht sich nicht.	Überprüfen Sie, ob sie richtig eingesetzt ist. Bringen Sie das Gerät andernfalls zu einem zugelassenen Servicezentrum.
Die Rührvorrichtung sitzt nicht fest.	Der Verriegelungshebel der Rührvorrichtung ist nicht eingerastet/verriegelt.	Prüfen Sie, ob der Verriegelungshebel völlig heruntergedrückt wurde.
Die Zubereitung ist nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben die Rührvorrichtung nicht benutzt.	Setzen Sie sie ein.
	Die Lebensmittel wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke.
	Die Pommes Frites wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Pommes Frites gleich groß.
	Die Rührvorrichtung ist eingesetzt, dreht sich aber nicht.	Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum.
Die Pommes Frites sind nicht knusprig genug.	Sie haben keine festkochenden Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie festkochende Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und getrocknet.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln vor dem Garen gut zu waschen, abtropfen zu lassen und zu trocknen.
	Die Pommes Frites Fritten sind zu dick.	Schneiden Sie sie dünner.
	Sie haben nicht genug Öl hinzugegeben.	Geben Sie mehr Öl hinzu (siehe Gartabelle S. 23 bis 25).
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie den herausnehmbaren Filter.
Die Pommes Frites zerbrechen beim Garen.	Sie haben junge Kartoffeln verwendet.	Geben Sie nur 750 g Kartoffeln in das Gerät und passen Sie die Garzeit an.
Die Lebensmittel bleiben am Rand des Gargutbehälters liegen.	Der Gargutbehälter ist zu voll.	Halten Sie sich an die in der Gartabelle angegebenen Mengen.
Es sind Kochflüssigkeiten in die Basis des Geräts gelaufen.	Die Rührvorrichtung wurde nicht richtig eingesetzt oder die Dichtung der Rührvorrichtung ist schadhaft.	Überprüfen Sie, ob Die Rührvorrichtung richtig eingesetzt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, muss das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum gebracht werden.
Der Timer funktioniert nicht.	Die Batterie ist leer.	Wechseln Sie die Batterie aus (siehe Abb. 14).
Das Gerät läuft ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass die Motoren des Geräts nicht richtig funktionieren.	Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum.

Tefal

Gezond & Lekker

Innoveren voor uw gezondheid

Voeding bestaat natuurlijk uit gevarieerd en evenwichtig eten... maar niet alleen, want voeding is veel meer dan alleen de ingrediënten. De manier van bereiden speelt een belangrijke rol bij de verwerking en opname hiervan (smaak, textuur...)..

Tefal heeft een assortiment ontwikkeld dat bestemd is OM ETEN PLEZIERIGER TE MAKEN: ingenieuze keukenhulpen die de voedingswaarden behouden en de ware smaak van de ingrediënten bewaren.

Unieke oplossingen bieden

Tefal nvesteert in onderzoek voor het ontwikkelen van apparaten met unieke prestaties op voedingsgebied, die door wetenschappelijke studies worden bevestigd.

Het assortiment Gezond & Lekker van **Tefal** helpt u kookplezier en voedingsevenwicht te combineren door:

- de kwaliteit van de natuurlijke, voor uw voeding essentiële ingrediënten te behouden,
- het gebruik van vet te beperken,
- de terugkeer van geuren en smaken te doen herleven,
- de aan het bereiden van de maaltijd te besteden tijd te beperken.

Met ActiFry® uit dit productassortiment kunt u 1 kg lekkere verse patat bereiden met een lepel van uw favoriete olie!

Welkom in de wereld van ActiFry® !

Maak uw eigen lekkere verse patat

Dankzij gepatenteerde technologieën is de patat knapperig en zacht: een roerblad dat voorzichtig de olie en de hetelucht verspreidt. Selecteer uw ingrediënten, uw olie, uw specerijen, tuinkruiden, aroma's... ActiFry® zorgt voor de rest.

Slechts 3%* vet: 1 lepel olie is voldoende!

Eén lepel olie naar keuze om 1 kg lekkere patat te maken. Met behulp van de met het apparaat meegeleverde lepel met maatverdeling gebruikt u de juiste hoeveelheid. Het gebruik van friturvet is hierdoor overbodig..

** 1 kg verse patat, van 10 x 10 mm, bereid met 1 eetlepel olie (1,4 cl), zorgt voor 55% minder calorieën.*

Patat en nog veel meer!

Met ActiFry® kunt u een grote verscheidenheid aan recepten maken.

- Behalve patat en aardappeltjes kunt u uw dagelijkse kost afwisselen met schotels van knapperige groenten, malse, smakelijke vleesreepjes, knapperige garnalen, fruit...

Wij hebben een door chefkoks en voedingsdeskundigen samengesteld receptenboek voor u. Hierin vindt u originele ideeën voor « eigengemaakte patat », lekkere, voedzame gerechten en desserts.

- Met ActiFry® kunt u ook uitstekend diepvriesproducten bereiden, een goed alternatief voor verse producten. Zij zijn praktisch en behouden de voedingskwaliteiten en de smaak van het voedsel.

Voor succesvolle gerechten geeft ActiFry® u in het bijzonder adviezen over aardappelen en olie.

De aardappel: evenwichtig en lekker voor elke dag!

De aardappel is geschikt voor iedereen en iedere leeftijd! Zij vormt een uitstekende energiebron en bevat vitaminen. Afhankelijk van de soort, het klimaat en de teelt kunnen de aardappels onderling flink verschillen: vorm, grootte, smaak. Iedere aardappel heeft zijn eigenschappen betreffende vroegrijpheid, productie, grootte, kleur, het bewaren en de toepasbaarheid in gerechten. De bereidingsresultaten kunnen variëren aan de hand van de oorsprong en het seizoen.

Welke soort gebruikt u voor ActiFry® ?

Wij raden u aan om over het algemeen speciaal voor patat geschikte aardappelen te gebruiken. Bij nieuwe aardappeltjes, die veel vocht bevatten, raden wij u aan de patat enkele minuten extra te bakken. Met ActiFry® kunt u ook diepvries patat bereiden. Omdat deze voorgebakken is, hoeft u geen olie toe te voegen.

Waar moet u aardappelen bewaren?

De beste plaats om aardappelen te bewaren is in een goede kelder, een koele kast (tussen 6 en 8°C), op een donkere plaats.

Hoe bereidt u aardappelen voor ActiFry® voor?

Voor het beste resultaat moet u controleren of de patat niet aan elkaar plakt. Hiervoor is het aan te raden de hele aardappelen met veel water af te spoelen en daarna de gesneden aardappelen, tot het water helder blijft. U verwijdert op die manier zo veel mogelijk zetmeel. Droog de patat goed af met een zeer droge, goed absorberende theedoek. De patat moet goed droog zijn voordat u deze in de ActiFry® doet.

Hoe snijdt u de aardappelen?

De grootte van de patat heeft invloed op de knapperigheid en zachtheid. Hoe dunner de patat, hoe knapperiger en omgekeerd, hoe dikker, hoe zachter van binnen. U kunt de grootte van de patat en de baktijd aanpassen aan uw smaak:

Dun: 8 x 8 mm / Standaard: 10 x 10 mm / Dik: 13 x 13 mm

Varieer met olie die goed voor u is

U kunt uw favoriete olie gebruiken, 1 eetlepel per keer dat u de ActiFry® gebruikt. Plantaardige olie bevat alle voor het leven essentiële vetzuren. In verschillende verhoudingen bevat zij alle voedingsstoffen die u nodig heeft voor uw evenwicht. Verwissel regelmatig van olie om uw lichaam alles te geven wat het nodig heeft! Met ActiFry® kunt u een zeer grote verscheidenheid aan oliesoorten gebruiken:

- Gewone olie: olijf-, koolzaad-*, druivenpit-, maïs-, arachide-, zonnebloem- en soja*-olie
- Gearomatiseerde olie: met aromatische kruiden, knoflook, Spaanse peper, citroen….
- Speciale olie: hazelnoot*-, sesam*-, saffloer*-, amandel*-, avocado*-, argan*-olie… (*bakinstructie volgens de fabrikant)

Door het gebruik van een kleine hoeveelheid kunt u dankzij de ActiFry® de goede essentiële vetzuren behouden voor een goede vitaliteit.

Met ActiFry® en een gekozen olie maakt u patat met een betere voedingswaarde. Aan de hand van uw smaak en verwachtingen kunt u 1 extra lepel olie toevoegen voor nog meer smaak!

Doe uzelf een plezier met ActiFry®, en alle mensen om u heen!

Belangrijke instructies

Bakken

- Dit apparaat is niet geschikt om vloeibare gerechten in te bereiden (bijv. soep...).
- Laat het apparaat nooit werken als het leeg is.
- Leg niet te veel op de schaal, neem de aanbevolen hoeveelheden in acht.

Omschrijving

1. Handgreepje voor het openen van het deksel
2. Doorzichtig deksel
3. Ontgrendelingsknop deksel
4. Maatschepje
5. Vergrendelen/ontgrendelen roerblad
6. Max. vulniveau (voor patat)
7. Afneembaar roerblad
8. Uitneembare binnenpan & ring
9. Ontgrendelingsknop van de handgreep
10. Handgreep van de schaal
11. Behuizing
12. Uitneembaar filter
13. Bedieningsknoppen voor opening deksel
14. Timer
15. Aan/uit-knop
(On = aan, Off = uit)
16. Instelknop timer
17. Afneembaar bedieningspaneel
(toegang tot het batterijvakje)

Een snelle voorbereiding

Voor het eerste gebruik

- Open het deksel **- fig.1** en til de ontgrendelingsknop op om het deksel te verwijderen **- fig.2**.
- Verwijder het maatschepje.
- Zet de handgreep van de afneembare schaal horizontaal terug tot u een "KLIK" hoort, om de schaal uit te nemen **- fig.3**.
- Demonteer de ring door de klemmen aan de rand van de pan te ontgrendelen en de ring naar boven te duwen.
- Om het roerblad te verwijderen, tilt u de lichtgrijze vergrendeling aan de as van het roerblad op. Plaats uw duim bovenop de as en uw wijs- en middelvinger onder het lichtgrijze hulpstuk om te ontgrendelen en beweeg deze omhoog om het roerblad te verwijderen **- fig.4a**.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser **- fig.5** of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Om het roerblad te bevestigen, tilt u het lichtgrijze hulpstuk op, plaats het roerblad in het midden van de binnenpan en druk het lichtgrijze hulpstuk om te vergrendelen naar beneden **- fig.4b**.
- Bij het eerste gebruik kan een onschadelijke geur vrijkomen. Dit heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat en zal snel verdwijnen.

Verwijder alle stickers en verpakkingselementen.
Zet het apparaat nooit onder de kraan.

Als u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, raden wij u aan een recept te kiezen met een baktijd van 30 minuten of meer, dit om het beste resultaat te krijgen.

Het bereiden van de etenswaren

Het maatschepje niet in de schaal laten.

- Doe de etenswaren in de schaal en overschreid daarbij de maximale hoeveelheid niet (zie de baktabel p. 31 t/m 33).
- Voeg de olie toe **- fig.6** (zie de baktabel p. 31 t/m 33).
- Ontgrendel de handgreep en klap deze volledig in **- fig.7**.
- Sluit het deksel **- fig.8**.
- Respecteer altijd de maximale hoeveelheden aan ingrediënten en vloeistoffen die in de gebruiksaanwijzing en het receptenboek worden aangegeven.

“Light” bakken

Selecteer de baktijd

- Stel de tijd in door op de knop van de timer te drukken **- fig. 9** (zie de baktabel p. 31 t/m 33).
- De gekozen tijd wordt weergegeven en het aftellen begint.
- Houd in geval van het wissen van de gekozen tijd, de knop gedurende 2 seconden ingedrukt en selecteer opnieuw.

Let op: de timer meldt het einde van de baktijd maar schakelt het apparaat niet uit.

Begin met bakken

Wanneer u het deksel opent, schakelt het apparaat uit.

- Druk op de aan/uit-knop, het bakken begint, dankzij het circuleren van de hetelucht in de bakruimte **- fig.10**.

NL

Verwijder de etenswaren

- Wanneer het bakken klaar is, hoort u een geluidssignaal. Schakel het geluid uit door op de knop te drukken **- fig.11**.
- Schakel het apparaat uit door te drukken op de aan/uit-knop **- fig.12** en open het deksel **- fig.1**.
- Til de handgreep op en neem de binnenpan uit **- fig.13** onmiddellijk opdienen.

Om brandwonden te voorkomen het deksel niet buiten de aangegeven zone vastpakken - Fig.8.

De baktijden

De aangegeven baktijden zijn slechts een indicatie en kunnen variëren aan de hand van de seizoengebondenheid van de etenswaren, hun grootte, de hoeveelheid, de persoonlijke smaak en de spanning van het elektriciteitsnet. De aangegeven hoeveelheid olie kan verhoogd worden aan de hand van uw smaak en behoeften. Als u nog knapperigere patat wilt, kunt u deze enkele minuten extra bakken. Indien u diepvriesfrites gebruikt, hoeft u geen olie toe te voegen.

Aardappelen

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Patat gewone grootte 10mm x10mm	Vers	1200 g	1 lepel olie + 1/4*	43 - 46 min
	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 45 min
	Vers	750 g	3/4 lepel olie*	35 - 37 min
	Vers	500 g	1/2 lepel olie*	28 - 30 min
	Vers	250 g	1/4 lepel olie*	24 - 26 min
Ronde aardappeltjes	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 42 min
	Diepvries	750 g	geen	14 - 16 min
Gebakken aardappelblokjes	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 42 min
	Diepvries	750 g	geen	30 - 32 min
Traditionele patat	Diepvries	750 g	geen	30 - 32 min
French Fries	Diepvries	750 g	geen	25 - 27 min

***Fig.15**

BELANGRIJK: Om uw apparaat niet te beschadigen, dient u altijd de maximale hoeveelheden aan ingrediënten en vloeistoffen die in de gebruiksaanwijzing en het receptenboek worden aangegeven te respecteren.

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Courgettes	Vers in plakjes	750 g	1 lepel olie + 15 cl water	25 - 35 min
Paprika	Vers in plakjes	650 g	1 lepel olie + 15 cl water	20 - 25 min
Paddestoelen	Vers in vieren	650 g	1 lepel olie	12 - 15 min
Tomaten	Vers in vieren	650 g	1 lepel olie + 15 cl water	10 - 15 min
Uien	Vers in ringen	500 g	1 lepel olie	15 - 25 min

Vlees – Gevogelte

Aarzel niet om specerijen aan de olie toe te voegen (paprikapoeder, kerriepoeder, Provençaalse kruiden, tijm, laurier …) om uw vlees meer smaak te geven.

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Kipnuggets	Vers	750 g	geen	18 - 20 min
	Diepvries	750 g	geen	18 - 20 min
Drumsticks	Vers	4 tot 6	geen	30 - 32 min
Kippenbouten	Vers	2	geen	30 - 35 min
Kipfilet	Vers	6 filets (ca. 750 g)	geen	10 - 15 min
Vietnamese loempia's	Vers	4 tot 8 kleine	1 lepel olie	10 - 12 min
Blindevinken	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Lamskoteletten	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Varkensrib	Vers	2 tot 4	1 lepel olie	15 - 18 min
Varkensfilet	Vers	2 tot 6 plakjes	1 lepel olie	12 - 15 min
Worstjes of merguez	Vers	4 tot 8 (ingeprikt)	geen	10 - 12 min
Konijnenrug	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Gehakt	Vers	600 g	1 lepel olie	10 - 15 min
	Diepvries	400 g	met of zonder 1 lepel olie	12 - 15 min
Gehaktballetjes	Diepvries	750 g	1 lepel olie	18 - 20 min

Vis - Schaaldieren

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Calamarisbeignets	Diepvries	300 g	geen	12 - 14 min
Zeeduivel	Vers	500 g	1 lepel olie	20 - 22 min
Garnalen	Gaar	400 g	geen	10 - 12 min
Gamba's	Diepvries	300 g (16 stuks)	geen	12 - 14 min

NL

Desserts

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Bananen	in plakjes	500 g (5 bananen)	1 lepel olie + 1 lepel bruine suiker	4 - 6 min
	in aluminiumfolie	2 bananen	geen	20 - 25 min
Kersen	heel	tot 1000g	1 lepel olie + 1 tot 2 lepels suiker	12 - 15 min
Aardbeien	in vieren gesneden	tot 1000g	1 tot 2 lepels suiker	5 - 7 min
Appels	in tweeën gesneden	3	1 lepel olie + 2 lepels suiker	10 - 12 min
Peren	in stukken gesneden	tot 1000g	1 tot 2 lepels suiker	8 - 12 min
Ananas	in stukken gesneden	1	1 tot 2 lepels suiker	8 - 12 min

Diepvriesbereidingen

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Ratatouille	Diepvries	750 g	geen	20- 22 min
Pastaschotel met vis	Diepvries	750 g	geen	20 - 22 min
Boerenschotel	Diepvries	750 g	geen	25 - 30 min
Schotel uit de Savoie	Diepvries	750 g	geen	20 - 25 min
Pasta met carbonarasaus	Diepvries	750 g	geen	15 - 20 min
Paëlla	Diepvries	650 g	geen	15 - 20 min
Kantonese rijst	Diepvries	650 g	geen	15 - 20 min
Chili con Carne	Diepvries	750 g	geen	12 - 15 min

Eenvoudig te reinigen

Het apparaat reinigen

- Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het gaat reinigen.
- Open het deksel **- fig.1** en til de ontgrendelingsknop op om het deksel te verwijderen **- fig.2**.
- Zet de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal terug tot u een "KLIK" hoort, om de binnenpan uit te nemen **- fig.3**.
- Demonteer de ring door de klemmen aan de rand van de pan te ontgrendelen en de ring naar boven te duwen.
- Om het roerblad te verwijderen, tilt u het lichtgrijze hulpstuk om de as van het roerblad omhoog **- fig.4a**.
- Verwijder het filter en reinig het.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser **- fig.5** of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Droog het apparaat goed af voordat u het weer in elkaar zet.
- Het apparaat heeft een uitneembare binnenpan: Het bruin worden en verschijnen van krassen die na langdurig gebruik kunnen optreden, zijn niet nadelig voor de goede werking.
- Wij garanderen dat de anti-aanbaklaag BEANTWOORDT AAN DE REGELGEVING betreffende materialen die in contact komen met etenswaren.

Dompel het apparaat nooit onder in water.
Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Het uitneembare filter moet regelmatig schoongemaakt worden.

Gebruik geen metalen keukengerei in het apparaat om de levensduur van uw apparaat te verlengen.

Wees vriendelijk voor het milieu!

De timer werkt op een batterij – L1154

- Voor het vervangen hiervan: verwijder het bedieningspaneel, verwijder het deksel van het batterijvakje en vervolgens de batterij - fig.15. Wees milieuvriendelijk en werp de lege batterij niet weg met huishoudelijk afval, maar breng het naar een hiervoor bedoeld verzamelpunt.
- Plaats de nieuwe batterij, zet het deksel terug en klik het bedieningspaneel weer vast.

ⓘ Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Enkele adviezen in geval van problemen…

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit
	U heeft nog niet op de aan/uit-knop gedrukt.	Druk op de aan/uit-knop.
	U heeft op de aan/uit-knop gedrukt, maar het apparaat werkt niet.	Sluit het deksel.
	Het apparaat staat aan, maar wordt niet warm.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
	Het roerblad draait niet.	Controleer of het goed op zijn plaats zit, breng het apparaat anders naar een erkende servicedienst.
Het roerblad blijft niet op zijn plaats.	Het roerblad is niet goed bevestigd.	Controleer of het lichtgrijze hulpstuk om te vergrendelen volledig naar beneden is gedrukt.
De gerechten worden niet gelijkmatig gebakken.	U heeft het roerblad niet gebruikt.	Zet het op zijn plaats.
	De etenswaren zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de etenswaren in gelijke stukken.
	De patat is niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de patat in gelijke stukken.
	Het roerblad zit op zijn plaats, maar draait niet.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
De patat wordt niet knapperig genoeg.	U gebruikt geen speciale aardappelen voor patat.	Kies speciale aardappelen voor patat.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en afgedroogd.	Was de aardappelen, laat ze uitlekken en droog ze af voor het bakken.
	De patat is te dik.	Snijd de patat dunner.
	Er is onvoldoende olie.	Gebruik meer olie (zie de baktabel p. 31 t/m 33).
	Het filter zit verstopt.	Reinig het uitneembare filter.
De patat breekt tijdens het bakken.	U heeft nieuwe aardappeltjes gebruikt.	Verminder de hoeveelheid aardappelen tot 750 g en pas de baktijd aan.
De etenswaren blijven aan de rand van de schaal plakken.	De schaal is te vol.	Neem de in de baktabel aangegeven hoeveelheden in acht.
Het bakvocht druppelt in het voetstuk van het apparaat.	Het roerblad zit niet goed op zijn plaats of de pakking van het roerblad is defect.	Controleer of het roerblad goed op zijn plaats zit. Indien het probleem blijft bestaan, breng het apparaat dan naar een erkende Servicedienst
De timer werkt niet.	De batterij is leeg.	Vervang de batterij (zie fig. 14).
Het apparaat maakt abnormaal veel lawaai.	U denkt dat er een probleem is met de werking van het apparaat.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.

Tefal

Cucina Golosa

Innovazioni per la vostra salute

Alimentazione significa nutrirsi in maniera varia ed equilibrata… ma non solo, perché l'alimentazione è molto più di un semplice insieme di ingredienti. Il modo in cui gli alimenti vengono cucinati ha un ruolo essenziale nella loro trasformazione nutrizionale ed organolettica (gusto, consistenza…)
Dato che non tutti gli apparecchi da cucina sono uguali, **Tefal** ha messo a punto una gamma dedicata all'ALIMENTAZIONE CON PIÙ GUSTO: utensili intelligenti che preservano le caratteristiche nutrizionali ed esaltano il vero gusto degli alimenti.

TEFAL vi offre soluzioni uniche

Tefal ha investito molto nella ricerca per produrre apparecchi dalle prestazioni nutrizionali uniche, certificate da studi scientifici.

TEFAL vi tiene informati

Tefal è da sempre il migliore alleato della vostra alimentazione, aggiungendo rapidità, praticità e allegria alla preparazione dei vostri piatti.
Giorno dopo giorno, la gamma "Nutrition Gourmande" di **Tefal** vi aiuterà a bilanciare piacere della cucina ed equilibrio alimentare. Come?

- Favorendo e preservando le qualità degli ingredienti naturali, essenziali per la vostra alimentazione,
- limitando l'uso di grassi,
- favorendo il ritorno ai gusti e ai sapori di una volta,
- diminuendo i tempi di preparazione dei pasti.

Nell'ambito di questa gamma di prodotti, ActiFry® vi permette di preparare 1 kg di patate fritte fresche con un solo cucchiaio del vostro olio preferito!

Benvenuti nell'universo di ActiFry® !

Patate fritte da veri intenditori

Le patate fritte rimangono croccanti e morbide grazie alle tecnologie brevettate: la pala mescolatrice ripartisce delicatamente l'olio e l'aria calda intermittente. Scegliete gli ingredienti, il vostro olio preferito, le vostre spezie, le erbe, gli aromi... ActiFry® si occupa del resto.

Solo il 3%* di grassi: vi basterà un solo cucchiaio d'olio!

Un cucchiaio dell'olio che preferite basterà per cuocere 1 kg di patate fritte. Grazie al cucchiaio graduato in dotazione con l'apparecchio potrete utilizzare la giusta quantità.
**1 kg di patate fresche, misura 10x10 mm, cucinate con 1,4 cl di olio perdono il 55% di peso in meno.*

Patate fritte e molto altro ancora!

ActiFry® vi permette di preparare una grande varietà di ricette.

- Oltre alle patate fritte, potrete variare la vostra alimentazione preparando piatti appetitosi a base di verdura, fette di carne tenera e gustosa, gamberetti croccanti, frutta...

Vi proponiamo anche un libro di ricette, scritto in collaborazione con grandi Chef e nutrizionisti, dove troverete molte idee originali per preparare "Fritti a vostro piacimento", piatti sani e golosi e dolci.

- ActiFry® è ideale anche per la cottura dei surgelati che possono rappresentare una valida alternativa ai prodotti freschi. Comodi da usare, mantengono le qualità nutrizionali e il gusto degli alimenti freschi.

Per preparare al meglio i vostri piatti ActiFry®
vi dà consigli specifici sulle patate e sui vari tipi di olio.

Le patate: equilibrio e gusto in ogni momento!

Le patate possono essere consumate da tutti e a tutte le età. Sono una straordinaria fonte di energia e contengono vitamine. A seconda della qualità, delle condizioni climatiche e del metodo con cui vengono coltivate, le patate possono subire importanti variazioni: forma, grandezza e gusto. Ognuna ha le sue caratteristiche di crescita, resa, grandezza, colore, conservazione e impiego in cucina. I risultati dopo la cottura possono essere diversi a seconda della provenienza e della stagionalità.

Quale tipo di patate usare con ActiFry® ?

Vi consigliamo, in generale, di utilizzare delle patate specifiche per la frittura. Per le patate novelle, ricche di umidità, il nostro consiglio è di lasciarle cuocere qualche minuto in più. Con ActiFry® potete preparare anche le patate fritte surgelate che, essendo pre-cotte, non richiedono aggiunta di olio.

Dove conservare le patate?

I posti più indicati per la conservazione delle patate sono una cantina o comunque un luogo fresco (tra i 6 e gli 8°C), al riparo dalla luce.

Preparazione delle patate per l'utilizzo con ActiFry® ?

Per ottenere i migliori risultati, occorre controllare che le patate non si attacchino tra loro. Per questo, è utile lavare bene le patate ancora intere e lavarle nuovamente dopo averle tagliate, finché l'acqua non diventa limpida. Così facendo eliminerete molto dell'amido contenuto nelle patate. Asciugatele con cura con un panno asciutto molto assorbente. Le patate devono essere perfettamente asciutte prima di essere introdotte nell' ActiFry® .

Come tagliare le patate?

Il risultato più o meno croccante della cottura dipende dalla grandezza della patata . Più le vostre patate saranno tagliate sottili, più il risultato della cottura sarà croccante e, al contrario, più saranno tagliate spesse più rimarranno soffici all'interno. Seguendo i vostri gusti, potrete variare lo spessore delle vostre patate e regolare i tempi di cottura:

Sottile: 8 x 8 mm / Medio: 10 x 10 mm / Spesso: 13 x 13 mm

Usate diverse qualità di olio: quando è buono fa bene

Potete assaporare gusti diversi a seconda delle vostre preferenze usando un cucchiaio d'olio (senza riutilizzarlo). Negli oli vegetali si trovano tutti gli acidi grassi essenziali per la salute. In più contengono, in proporzioni variabili, dei nutrimenti indispensabili al vostro equilibrio. Per fornire al vostro organismo tutto ciò di cui ha bisogno, abituatevi ad usare diverse qualità di olio! Con ActiFry® , potete usare diverse qualità:

- Oli standard: oliva, colza*, vinaccioli, mais, arachidi, girasole, soia*
- Oli aromatizzati: erbe aromatiche, aglio, peperoncino, limone…
- Oli speciali: noci, sesamo, cartamo lanoso, mandorla, avocado, argan*… (*per la cottura seguite le indicazioni del produttore)

La tecnologia ActiFry® , con la minima quantità di olio necessaria da usarsi una sola volta, vi permette di mantenere inalterati gli acidi grassi essenziali per la vostra salute.

Con ActiFry® e un olio a vostra scelta otterrete delle patate fritte con una qualità nutrizionale più alta. In base ai vostri gusti e ai risultati che vorrete ottenere, potrete aggiungere un altro cucchiaio d'olio per patatine ancora più gustose!

Con ActiFry®, trattatevi bene e trattate bene chi vi sta intorno!

Raccomandazioni importanti

Cottura

- Questo apparecchio non è adatto a ricette con liquidi (es. zuppe....)
- Non mettete mai in funzione l'apparecchio vuoto.
- Non sovraccaricate il piatto, rispettate le quantità raccomandate.

Descrizione

1. Maniglia di presa del coperchio
2. Coperchio trasparente
3. Blocco del coperchio
4. Cucchiaio dosatore
5. Leva di bloccaggio/sbloccaggio della pala (colore grigio)
6. Livello massimo di riempimento (per le patate fritte)
7. Miscelatore amovibile
8. Cestello amovibile + Anello
9. Tasto di sblocco dell'impugnatura
10. Impugnatura del piatto contenitore
11. Base
12. Filtro amovibile
13. Comandi di apertura del coperchio
14. Timer
15. Interruttore On / Off (On = acceso, Off = spento)
16. Manopola di regolazione del timer
17. Pannello di controllo smontabile (accesso allo scomparto della pila)

Per una rapida preparazione

Primo utilizzo

- Aprite il coperchio **- fig.1** e alzate la leva per rimuoverlo **- fig.2**.
- Rimuovete il cucchiaio dosatore.
- Posizionate l'impugnatura del cestello amovibile in orizzontale fino al "CLIC" per estrarre il cestello **- fig.3**.
- Smontare l'anello sganciando le clip dal bordo del cestello e tirarlo verso l'alto.
- Togliete la pala sollevando la leva di bloccaggio: appoggiate il pollice sulla parte superiore della pala e l'indice sotto la leva di bloccaggio **- fig.4a**.
- Tutti i pezzi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie **- fig.5** o con una spugna non abrasiva e del detersivo per piatti.
- Pulite la base dell'apparecchio con una spugna umida e del detersivo per piatti.
- Asciugate tutti i pezzi con cura prima di riposizionarli nell'apparecchio.
- Per inserire la pala, mettete la leva di bloccaggio in posizione alta e posizionate la pala al centro del piatto, poi spingete la leva **- fig.4b**.
- Al primo utilizzo, può verificarsi un'emissione di odore non pericolosa. Il fenomeno non pregiudica l'utilizzo dell'apparecchio e scompare rapidamente.

Rimuovete tutti gli adesivi e gli imballaggi.

Non passate mai l'apparecchio sotto l'acqua.

Per una buona messa in funzione, vi consigliamo di fare la prima cottura almeno per 30 minuti. A partire dalla seconda cottura, Actifry vi darà grandi soddisfazioni.

Preparare gli alimenti

Non lasciate il cucchiaio dosatore nel piatto contenitore.

- Mettete gli alimenti nel cestello e rispettate le dosi massime (vedi tabella di cottura pp. 39-41).
- Aggiungete l'olio **- fig.6** (vedi tabella di cottura pp. 39-41).
- Sbloccate l'impugnatura e introducetela completamente nel suo alloggiamento **- fig.7**.
- Chiudete il coperchio **- fig.8**.
- Rispettare sempre le quantità massime di ingredienti e di liquido indicate nelle istruzioni e nel libro delle ricette.

Una cottura leggera

Selezionate il tempo di cottura

- Regolate il tempo tenendo premuto il tasto del timer **- fig.10** (vedi tabella di cottura pp. 39-41).
- Rilasciate il tasto. Il tempo scelto viene visualizzato e il conteggio del tempo comincia.
- In caso di errore o per annullare il tempo selezionato, tenere premuto il tasto per 2 secondi e selezionare nuovamente il tempo.

Attenzione: il timer segnala la fine del tempo di cottura ma non spegne l'apparecchio.

Iniziare la cottura

Nel momento in cui aprite il coperchio, l'apparecchio si ferma

- Premete il tasto on / off, la cottura ha inizio grazie alla circolazione dell'aria calda nel vano di cottura **- fig.10**.

Estrarre gli alimenti

- Quando la cottura è terminata, il timer suona. Spegnete la suoneria premendo il tasto **- fig.11**.
- Spegnete l'apparecchio premendo il tasto on / off **- fig.12** e aprite il coperchio **- fig.1**.
- Alzate l'impugnatura, fate uscire il cestello **- fig.13** e servite subito.

Per evitare ogni rischio di bruciatura toccate il coperchio solo con l'apposita maniglia - Fig. 9.

IT

I tempi di cottura

I tempi di cottura sono indicativi, possono variare a seconda della stagionalità degli alimenti, della loro grandezza, della quantità, dei gusti personali e della tensione della rete di alimentazione.
La quantità d'olio riportata può essere aumentata in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze. Se volete delle patate fritte ancora più croccanti, potete farle cuocere qualche minuto in più.

Patate

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Patate fritte misura standard 10 mm x 10 mm	Fresche	1200 g	1 cucchiaio d'olio + 1/4*	43 - 46 min
	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 43 min
	Fresche	750 g	3/4 di cucchiaio d'olio*	35 - 37 min
	Fresche	500 g	1/2 cucchiaio d'olio*	28 - 30 min
	Fresche	250 g	1/4 di cucchiaio d'olio*	24 - 26 min
Patate	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 42 min
	Surgelate	750 g	senza olio	14 - 16 min
Patate rosolate	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 42 min
	Surgelate	750 g	senza olio	30 - 32 min
Patate fritte tradizionali	Surgelate	750 g	senza olio	30 - 32 min
Patate fritte a bastoncino	Surgelate	750 g	senza olio	25 - 27 min

***Fig.15**

IMPORTANTE: Per non danneggiare l'apparecchio, rispettare sempre le quantità massime di ingredienti e di liquido indicate nelle istruzioni e nel libro delle ricette

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Zucchine	Fresche a lamelle	750 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	25 - 35 min
Peperoni	Fresche a lamelle	650 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	20 - 25 min
Funghi	Freschi a pezzetti	650 g	1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Pomodori	Freschi a pezzetti	650 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	10 - 15 min
Cipolle	Fresche a rondelle	500 g	1 cucchiaio d'olio	15 - 25 min

Carne – Pollame

Per dare più gusto alla vostra carne, potrete aggiungere all'olio varie qualità di spezie (paprica, curry, erbe di Provenza, timo, alloro…)

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Crocchette di pollo	Fresche	750 g	senza olio	18 - 20 min
	Surgelate	750 g	senza olio	18 - 20 min
Sottocosce di pollo	Fresche	da 4 a 6	senza olio	30 - 32 min
Cosce di pollo	Freschi	2	senza olio	30 - 35 min
Petti di pollo	Fresche	6 petti (circa 750 g)	senza olio	10 - 15 min
Involtini	Fresche	da 4 a 8 piccoli	1 cucchiaio d'olio	10 - 12 min
Involtini di vitello	Freschi	2 à 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Costolette di agnello	Freschi	2 à 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Costolette di maiale	Freschi	2 à 4	1 cucchiaio d'olio	15 - 18 min
Filetto di maiale	Fresche	da 2 a 6 pezzi	1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Salsicce	Freschi	da 4 a 8 pezzi	senza olio	10 - 12 min
Dorso di coniglio	Fresche	da 2 a 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Carne macinata	Freschi	600 g	1 cucchiaio d'olio	10 - 15 min
	Surgelate	400 g	senza o con 1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Polpette di carne	Surgelate	750 g	1 cucchiaio d'olio	18 - 20 min

Pesce - Crostacei

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Frittelle di calamari	Surgelate	300 g	senza olio	12 - 14 min
Rana pescatrice	Fresca	500 g	1 cucchiaio d'olio	20 - 22 min
Gamberetti	Cotti	400 g	senza olio	10 - 12 min
Gamberoni	Surgelati	300 g (16 pezzi)	senza olio	12 - 14 min

Dolci

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Banane	a rondelle	500 g (5 banane)	1 cucchiaio d'olio + 1 cucchiaio di zucchero grezzo	4 - 6 min
	al cartoccio	2 bananes	senza olio	20 - 25 min
Ciliege	intere	fino a 1.000 g	1 cucchiaio d'olio + 1 o 2 cucchiai di zucchero	12 - 15 min
Fragole	tagliate in quattro	fino a 1.000 g	1 o 2 cucchiai di zucchero	5 - 7 min
Mele	tagliate in due	3	1 cucchiaio d'olio + 2 cucchiai di zucchero	10 - 12 min
Pere	tagliate a pezzetti	fino a 1.000 g	1 o 2 cucchiai di zucchero	8 - 12 min
Ananas	tagliato a pezzetti	1	1 o 2 cucchiai di zucchero	8 - 12 min

IT

Pietanze surgelate

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Ratatouille	Surgelata	750 g	senza olio	20- 22 min
Pasta e pesce	Surgelata	750 g	senza olio	20 - 22 min
Piatto campagnolo (a base di patate)	Surgelata	750 g	senza olio	25 - 30 min
Piatto savoiardo (a base di patate e formaggio)	Surgelata	750 g	senza olio	20 - 25 min
Pasta alla carbonara	Surgelata	750 g	senza olio	15 - 20 min
Paella	Surgelata	650 g	senza olio	15 - 20 min
Riso cantonese	Surgelata	650 g	senza olio	15 - 20 min
Chili con carne	Surgelata	750 g	senza olio	12 - 15 min

Facile da pulire

Pulizia dell'apparecchio

- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Aprite il coperchio - fig.1 e alzate la leva per rimuoverlo **- fig.2**.
- Posizionate l'impugnatura del cestello amovibile in orizzontale fino al "CLIC" per estrarre il cestello **- fig.3**.
- Smontare l'anello sganciando le clip dal bordo del cestello e tirarlo verso l'alto.
- Togliete la pala sollevando la leva di bloccaggio **- fig.4a**.
- Togliete il filtro amovibile e pulitelo **- fig.3**.
- Tutti i pezzi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie **- fig.5** o con una spugna non abrasiva e del detersivo per piatti.
- Pulite il corpo dell'apparecchio con una spugna umida e del detersivo per piatti.
- Asciugate tutti i pezzi con cura prima di riposizionarli nell'apparecchio.
- L'apparecchio è dotato di un piatto contenitore amovibile: in seguito a un utilizzo prolungato la superficie del recipiente può presentare righe o zone scure. Questo fenomeno non provoca inconvenienti.
- Garantiamo che il piatto contenitore è CONFORME ALLA REGOLAMENTAZIONE sui materiali a contatto con gli alimenti.

Per mantenere inalterata più a lungo la qualità del vostro cestello, non utilizzate mai utensili metallici.

Il filtro deve essere rimosso e pulito regolarmente.

Non immergete mai l'apparecchio.
Non utilizzate mai dei prodotti aggressivi o abrasivi.

Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!

Questo apparecchio utilizza una pila a pastiglia – L1154.

- Per sostituirla: sollevate il pannello di controllo, rimuovete il coperchio e togliete la pila - fig.15. Nel rispetto dell'ambiente, non gettate la pila usata insieme ai rifiuti domestici, ma portatela presso un centro per la raccolta differenziata.
- Inserite una pila nuova, posizionate nuovamente il coperchio e richiudete il pannello di controllo.

ⓘ Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.

➲ Prima di gettare il vostro apparecchio, rimuovete la pila. Portate il vostro apparecchio in un centro per la raccolta differenziata.

Consigli utili in caso di difficoltà…

Problemi	Cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Verificate che l'apparecchio sia collegato correttamente.
	Non avete ancora premuto il tasto on / off.	Premere il tasto on / off.
	Avete premuto il tasto on / off ma l'apparecchio non funziona.	Chiudete il coperchio.
	I motori sono in funzione ma l'apparecchio non scalda.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
	Il miscelatore non gira.	Verificate che il miscelatore sia nella posizione corretta, altrimenti portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
La pala non tiene.	La pala non è bloccata.	Per posizionare la pala correttamente, mettete la leva di bloccaggio in posizione alta, posizionate la pala al centro del piatto e poi spingete la leva.
La cottura degli alimenti non è uniforme.	Non avete utilizzato la pala.	Posizionatela.
	Gli alimenti non sono tagliati in modo regolare.	Tagliate gli alimenti della stessa misura.
	Le patate fritte non sono tagliate in modo regolare.	Tagliate le patate fritte della stessa misura.
	Il miscelatore è posizionato correttamente ma non gira.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
Le patate fritte non sono abbastanza croccanti.	Non state utilizzando delle patate adatte ad essere fritte.	Scegliete delle patate adatte.
	Le patate non sono lavate e asciugate bene.	Lavate, scolate e asciugate bene le patate prima della cottura.
	Le patate fritte sono troppo spesse.	Tagliatele più fini.
	L'olio non è sufficiente.	Aumentate la quantità di olio (vedere tabella di cottura pp. 39-41).
	Il filtro è ostruito.	Pulite il filtro.
Le patate fritte si rompono durante la cottura.	Avete utilizzato delle patate novelle.	Riducete la quantità di patate a 750 g e impostate il relativo tempo di cottura.
Gli alimenti superano il bordo del piatto contenitore.	Il piatto contenitore è troppo pieno.	Rispettate le quantità indicate sulla tabella di cottura.
I liquidi di cottura sono colati nella base dell'apparecchio.	Il miscelatore non è posizionato correttamente o la guarnizione è difettosa.	Verificate che il miscelatore sia posizionato correttamente. Se il problema persiste, portate l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
Il timer non funziona.	La pila è esaurita.	Cambiate la pila (vedere fig. 14).
L'apparecchio è troppo rumoroso.	Ipotizzate una anomalia nel funzionamento del motore dell'apparecchio.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.

Tefal
Nutrición y Sabor

Innovar para su salud

La nutrición, por supuesto que consiste en comer variado y equilibrado… pero no solamente eso, ya que la nutrición es mucho más que los ingredientes. La manera de cocinarlos desempeña un papel fundamental en su transformación nutricional y organoléptica (sabor, textura...).
También porque todos los aparatos no son iguales, **Tefal** ha desarrollado una gama específica dirigida a la NUTRICIÓN PARA MAYOR PLACER: utensilios ingeniosos que conservan la totalidad nutricional y potencian el auténtico sabor de los ingredientes

Aportarle soluciones únicas

Tefal invierte en la investigación para diseñar aparatos con resultados nutricionales únicos, avalados por estudios científicos.

Informarle

Desde siempre, **Tefal** ha sido un colaborador destacado de su alimentación, aportándole rapidez, practicidad y facilidad durante la preparación de sus comidas.
Día tras día, la gama Nutrición y Sabor de **Tefal** le ayudará a compartir el placer culinario y el equilibrio alimentario:

- favoreciendo y conservando las cualidades de los ingredientes naturales y básicos para su alimentación,
- limitando el uso de materias grasas,
- favoreciendo la vuelta a los sabores y a los gustos olvidados,
- limitando el tiempo pasado en la preparación de una comida.

Dentro de esta gama de productos, ActiFry® le permite preparar 1 Kg de auténticas patatas fritas frescas con una porción de su aceite favorito.

¡Bienvenido al mundo ActiFry® !

Prepare auténticas y deliciosas patatas fritas a su manera

Las patatas fritas quedan crujientes y tiernas gracias a las tecnologías patentadas: la pala para remover que distribuye el aceite delicadamente y el aire caliente por ventilación. Seleccione sus ingredientes, aceite, especias, finas hierbas, hierbas aromáticas... ActiFry® se encargará del resto.

Solamente un 3 %* de materia grasa: ¡Es suficiente con una cuchara de aceite!

Con una cuchara del aceite que haya elegido, puede preparar 1 kg de auténticas patatas fritas. Gracias a la cuchara graduada provista con el aparato, utilice la cantidad justa que necesite.
** 1 kg de patatas fritas frescas, sección 10x10 mm, cocción con un -55% de pérdida de peso con 1,4 cl de aceite.*

¡Patatas fritas y todavía mucho más!

ActiFry® le permite cocinar una gran variedad de recetas.

- Además de las patatas fritas y de las patatas, podrá variar su comida diaria con salteados de verduras crujientes, lonchas finas de carne tierna y sabrosa, gambas crujientes, frutas...

Le ofrecemos un libro de recetas creado por los grandes Chefs y nutricionistas. Encontrará ideas originales sobre «patatas fritas a su estilo», deliciosos platos nutricionales y postres.

- ActiFry® cocina también los congelados que son una buena alternativa a los productos frescos. Son prácticos, conservan las cualidades nutricionales y el sabor de los alimentos.

Para lograr lo mejor sus platos, ActiFry® le asesora especialmente sobre las patatas fritas y los aceites.

La patata: ¡equilibrio y placer diario!

Todo el mundo y a cualquier edad puede consumir patatas. Son una excelente fuente de energía y contienen vitaminas. Según las variedades, las condiciones climáticas y de cultivo, la patata experimenta variaciones importantes: forma, tamaño, calidad gustativa. Cada una posee sus propias características de precocidad, rendimiento, tamaño, color, calidad de conservación e indicaciones culinarias. Los resultados de cocción pueden variar en función del origen y la estación.

¿Qué variedad utilizar para ActiFry® ?

Generalmente, le aconsejamos que utilice las patatas especiales para patatas fritas. Para las patatas recién cosechadas, con un alto contenido de agua, le aconsejamos que fría las patatas unos minutos más. ActiFry® permite preparar también patatas congeladas. Como ya están precocinadas, no es necesario añadir aceite.

¿Dónde conservar las patatas?

El mejor lugar para conservar las patatas es en un sótano, un armario fresco (entre 6 y 8°C), protegido de la luz.

¿Cómo preparar las patatas para ActiFry® ?

Para obtener mejores resultados, hay que asegurarse que las patatas fritas no se peguen entre ellas. Para esto, se recomienda lavar abundantemente las patatas enteras y las patatas cortadas hasta que el agua esté clara. Así, podrá retirar más almidón. Seque cuidadosamente las patatas con un paño seco muy absorbente. Las patatas fritas deberán estar perfectamente secas antes de introducirlas en la ActiFry® .

¿Cómo cortar las patatas?

El tamaño de la patata influye para que esté más crujiente y tierna. Cuanto más finas sean sus patatas fritas, más crujientes serán y viceversa, cuanto más gruesas sean más tiernas serán por dentro. En función de lo que desee, podrá variar los cortes de sus patatas fritas y adaptar el tiempo de la cocción:

Finas: 8 x 8 mm / Estándar: 10 x 10 mm / Gruesas: 13 x 13 mm

ES

Varíe los buenos aceites que le sientan bien.

Puede variar los aceites en función de sus necesidades con 1 cuchara de aceite para uso único. Todos los ácidos grasos esenciales de la vida se encuentran en aceites vegetales. Todos contienen, en proporciones diferentes, los nutrientes indispensables para su equilibrio. Para aportar a su cuerpo todo lo que necesita, cambie los aceites. Con ActiFry® , podrá utilizar una gran variedad de aceites:

- Aceites estándar: oliva, colza*, pepitas de uva, maíz, cacahuete, girasol, soja*
- Aceites aromatizados: hierbas aromatizadas, ajo, pimentón, limón…
- Aceites especiales: avellana*, sésamo*, cártamo*, almendras*, aguacate*, argán*… (*cocción según fabricante)

La tecnología ActiFry®, con su escasa cantidad de aceite de uso único, le permite conservar los buenos ácidos esenciales para su vitalidad.

Con ActiFry® y un aceite seleccionado, obtendrá patatas fritas con una mejor calidad nutricional. En función de sus gustos y sus expectativas, podrá añadir 1 cucharada de aceite adicional para que estén más ricas.

Con ActiFry®, ¡disfrute y haga disfrutar a los que le rodean!

Recomendaciones importantes

Cocción

- Este electrodoméstico no es apto para recetas con base líquida (por ejemplo sopas).
- Nunca ponga a funcionar el aparato en vacío.
- No sobrecargue la fuente, respete las cantidades recomendadas.

Descripción

1. Zona de prensión de la tapa
2. Tapa transparente
3. Cierre de la tapa
4. Cuchara dosificadora
5. Maneta para cerrar / abrir la pala (color gris claro)
6. Nivel máximo de llenado (para las patatas fritas)
7. Pala de braseado extraíble
8. Fuente extraíble + Anillo
9. Botón de desbloqueo del asa
10. Asa de la fuente
11. Base
12. Filtro removible
13. Mandos de desbloqueo de la tapa
14. Minutero
15. Botón On / Off (On = funcionamiento, Off = parada)
16. Botón de ajuste del reloj
17. Panel de control desmontable (acceso al compartimento pila)

Una preparación rápida

Antes de la primera utilización

- Abra la tapa **- fig.1** y levante el bloqueo para retirar la tapa **- fig.2**.
- Retire la cuchara dosificadora.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el "CLIC" para sacar la fuente **- fig.3**.
- Desmonte el anillo apartando las grapas del borde de la cuba y colóquelo en posición elevada.
- Para retirar la pala, tire hacia arriba la maneta de color gris claro situada en la parte superior de la pala. Ponga su dedo pulgar en la parte superior de la pala y sus dedos índice y el del medio debajo de la maneta, eleve la maneta utilizando sus dedos para abrir la pala **- fig.4a**.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas **- fig.5** o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie la base del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Para insertar la pala, tire de la maneta de color gris claro, luego sitúe la pala en el centro de la fuente de cocción y pulse hacie abajo la maneta **- fig.4b**.
- Durante la primera utilización, se puede producir un desprendimiento de olor que no es nocivo. Este fenómeno sin consecuencias derivado de la utilización del aparato, desaparecerá rápidamente.

Retire todos los adhesivos y elementos del embalaje.

Nunca pase el aparato por agua.

Para obtener los mejores resultados de este producto durante el primer uso, le recomendamos una primera cocción de al menos 30 minutos.

Prepare los alimentos

No deje la cuchara dosificadora en la fuente.

- Introduzca los alimentos en la fuente y respete la cantidad máxima (ver tabla de cocción p. 47 a 49).
- Añada la materia grasa **- fig.6** (ver tabla de cocción p. 47 a 49).
- Desbloquee el asa y plegarla completamente en su compartimento **- fig.7**.
- Cierre la tapa **- fig.8**.
- Respete siempre las cantidades máximas de los ingredientes y de los líquidos indicados en el libro de instrucciones y de recetas

Una cocción ligera

Seleccione el tiempo de cocción

- Ajuste el tiempo presionando el botón del reloj **- fig.9** (ver tabla de cocción p. 47 a 47).
- Suelte. El tiempo seleccionado se visualiza y empieza el descuento.
- En caso de error o para borrar el tiempo seleccionado, mantenga el botón presionado durante 2 segundos y seleccione de nuevo el tiempo.

Atención: el reloj señala el final del tiempo de cocción, pero no detiene el aparato.

Inicie la cocción

Cuando abre la tapa, el aparato se para.

- Presione el botón On/ Off y la cocción empezará gracias a la circulación del aire caliente en el recinto de cocción **- fig. 10**.

Retire los alimentos

- Cuando la cocción haya terminado, el minutero sonará. Detenga la alarma presionando el botón **- fig.11**.
- Pare el aparato presionando en On / Off **- fig.12** y abra la tapa **- fig.1**.
- Levante el asa y saque la fuente**- fig.13** y sirva sin esperar.

Para evitar cualquier riesgo de quemadura, no toque la tapa fuera de la zona de prensión prevista para este fin - Fig.9.

ES

Los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se proporcionan a título indicativo, pueden variar en función de la estacionalidad de los alimentos, su tamaño, cantidades, sabor de cada uno y la tensión de la red eléctrica. La cantidad de aceite indicada puede aumentar en función de su gusto y sus necesidades.
Si desea patatas fritas todavía más crujientes, podrá añadir unos minutos de cocción adicionales.

Patatas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Patatas fritas Tamaño estándar 10mm x10mm	Frescas	1200 g	1 cuchara de aceite + 1/4*	43 - 46 min
	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 43 min
	Frescas	750 g	3/4 cuchara de aceite*	35 - 37 min
	Frescas	500 g	1/2cuchara de aceite*	28 - 30 min
	Frescas	250 g	1/4 cuchara de aceite*	24 - 26 min
Patatas	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	14 - 16 min
Patatas fritas a dados	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Tradicionales	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Paja	Congeladas	750 g	sin	25 - 27 min

***Fig.15**

IMPORTANTE: Para no dañar su aparato, respete siempre las cantidades máximas de ingredientes y de líquidos que se indican en el libro de recetas y de instrucciones

Otras verduras

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calabacines	Frescos en laminas	750 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	25 - 35 min
Pimientos	Frescos en laminas	650 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	20 - 25 min
Champiñones	Frescos en cuartos	650 g	1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Tomates	Frescos en cuartos	650 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	10 - 15 min
Cebollas	Frescos en rodajas	500 g	1 cuchara de aceite	15 - 25 min

Carnes – Aves

Para dar más sabor a sus carnes, no dude en mezclar especias en el aceite (paprika, curry, hierbas de Provenza, tomillo, laurel…)

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Nuggets de pollo	Frescos	750 g	Sin	18 - 20 min
	Congelados	750 g	Sin	18 - 20 min
Alitas de Pollo	Frescos	4 a 6	Sin	30 - 32 min
Muslos de pollo	Frescos	2	Sin	30 - 35 min
Pechugas de pollo	Frescas	6 pechugas (aprox. 750 g)	Sin	10 - 15 min
Rollitos de primavera	Frescos	4 a 8 pequeños	1 cuchara de aceite	10 - 12 min
Ternera rellena	Fresca	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cordero	Frescas	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cerdo	Frescas	2 a 4	1 cuchara de aceite	15 - 18 min
Lomo de cerdo	Fresco	2 a 6 rodajas	1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Salchichas	Frescas	4 a 8 (pinchadas)	Sin	10 - 12 min
Cuartos traseros de conejo	Frescos	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Carne picada	Fresca	600 g	1 cuchara de aceite	10 - 15 min
	Congelada	400 g	Sin o con 1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Albóndigas de carne	Congeladas	750 g	1 cuchara de aceite	18 - 20 min

Pescados - Crustáceos

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calamares	Congelados	300 g	Sin	12 - 14 min
Rape	Fresco	500 g	1 cuchara de aceite	20 - 22 min
Gambas	Cocidas	400 g	Sin	10 - 12 min
Gambas	Congeladas	300 g (16 piezas)	Sin	12 - 14 min

Postres

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Plátanos	en rodajas	500 g (5 plátanos)	1 cuchara de aceite + 1 cuchara de azúcar moreno	4 - 6 min
	en papillote	2 plátanos	Sin	20 - 25 min
Cerezas	Enteras	Hasta 1000g	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	12 - 15 min
Fresas	Cortadas en cuartos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	5 - 7 min
Manzanas	Cortadas en dos	3	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	10 - 12 min
Peras	Cortadas en trozos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min
Piñas	Cortadas en trozos	1	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min

Preparaciones congeladas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Pisto	Congelado	750 g	Sin	20- 22 min
Salteado pasta y pescado	Congelado	750 g	Sin	20 - 22 min
Salteado campesino	Congelado	750 g	Sin	25 - 30 min
Salteado saboyano	Congelado	750 g	Sin	20 - 25 min
Pastas a la carbonara	Congeladas	750 g	Sin	15 - 20 min
Paella	Congelada	650 g	Sin	15 - 20 min
Arroz Cantonês	Congelado	650 g	Sin	15 - 20 min
Chili con carne	Congelado	750 g	Sin	12 - 15 min

Una limpieza fácil

Limpie el aparato

- Déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.
- Abra la tapa **- fig.1** y levante el bloqueo para retirar la tapa **- fig.2**.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el "CLIC" para sacar la fuente **- fig.3**.
- Desmonte el anillo apartando las grapas del borde de la cuba y colóquelo en posición elevada.
- Para retirar la pala mezcladora, tire hacia arriba la maneta **- fig.4a**.
- Remueva el filtro y limpielo **- fig.3**.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas **- fig.5** o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Seque cuidadosamente antes de volver a poner todo en su sitio.
- El aparato está provisto de una fuente extraíble: el ennegrecimiento y las rayaduras que pueden aparecer tras una larga utilización no presentan inconvenientes.
- Garantizamos que la fuente CUMPLE LA REGLAMENTACIÓN referente a los materiales en contacto con los alimentos.

Nunca sumerja el aparato.
No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

El filtro removible debe ser removido y limpiado regularmente.

Para conservar durante más tiempos las cualidades de su fuente, no utilice ningún utensilio metálico.

¡Participemos en la protección del medioambiente!

Este aparato utiliza una pila botón - L1154.

- Para cambiarla: retire el panel de control, retire la tapa del compartimento pila y a continuación la pila **- fig.15**. Por respeto al medio ambiente, no tire la pila usada con la basura doméstica y llévela a un punto de recogida previsto a este efecto.
- Introduzca una pila nueva, vuelva a colocar la tapa del compartimento pila y encaje de nuevo el panel de control.

ⓘ El aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.

➲ Antes de deshacerse de su aparato, retire la pila. Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

Algunos consejos en caso de dificultad…

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado.	Compruebe que el aparato está correctamente conectado.
	Todavía no ha presionado el botón on/off.	Presione el botón On / Off.
	Ha presionado el botón on/off pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa.
	Los motores giran pero el aparato no calienta.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
	La pala no gira.	Compruebe que está en su sitio sino lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
La pala mezcladora no está en su posición.	La pala mezcladora no está cerrada.	Cerciórese que ha pulsado hacia abajo la maneta.
Las patatas fritas no son bastante crujientes.	No ha utilizado la pala.	Póngala en su sitio.
	Los alimentos no se han cortado de manera regular.	Corte todos los alimentos con el mismo tamaño.
	Las patatas fritas no se han cortado de manera regular.	Corte todas las patatas fritas con el mismo tamaño.
	La pala está bien puesta pero no gira.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico autorizado.
La cocción de las preparaciones no es homogénea.	No utiliza patatas especiales para patatas fritas.	Elija patatas especiales para patatas fritas.
	Las patatas no se han lavado y secado lo suficiente	Lave, escurra y seque bien las patatas antes de la cocción.
	Las patatas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas.
	No hay suficiente aceite.	Aumente la cantidad de aceite (ver tabla de cocción p. 47 a49).
	El filtro está obstruido.	Limpie el filtro removible.
Las patatas fritas se han roto durante la cocción.	Ha utilizado patatas recién cosechadas y con alto contenido de agua.	Reduzca la cantidad de patatas a 750 g y adapte el tiempo de cocción.
Los alimentos permanecen en el borde de la fuente	La fuente está demasiado cargada.	Respete las cantidades indicadas en la tabla de cocción.
Líquidos de cocción se han vertido por la base del aparato	La pala está mal colocada o la junta de la pala está defectuosa.	Compruebe que la pala está correctamente colocada. Si el problema persiste, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
El reloj no funciona.	La pila está gastada	Cambie la pila (ver **fig 14**).
El aparato produce un ruido que no es normal.	Sospecha de una anomalía en el funcionamiento de los motores del aparato.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.

Tefal
Nutritious & Delicious

Innovating for your health's sake

Nutrition is about having a varied and well balanced diet… however it is also about far more than just the ingredients. How they are prepared and cooked can significantly affect their nutritional value, and have a major impact on their taste and texture.
Nutrition is therefore also about the differences in composition between the many preparation methods and cooking appliances available today. With this in mind, **Tefal** has developed a specific range of appliances that are dedicated to NUTRITION FOR GREATER PLEASURE: ingenious culinary appliances which preserve the nutritional integrity and enhance the true taste of the ingredients.

Bringing you unique solutions

Tefal invests in research to bring you unique solutions with nutritional benefits that are validated by scientific studies.

Informing you

For many years **Tefal** has been bringing you appliances which help in the preparation of your meals by providing speed, convenience and ease of use.
Each day, the **Tefal** Nutritious and Delicious range will help you by :

- preserving the quality of the natural ingredients that are essential to your diet,
- limiting the use of fat,
- rediscovering the natural tastes and flavours of food,
- reducing the time spent on the preparation of meals.

Within this range of products, ActiFry® enables you to prepare 1 kg of potatoes into homemade chips with just 1 spoonful (14 ml) of your favourite oil !

Welcome to the world of ActiFry® !

Make real tasty chips just the way you like them!

ActiFry® chips are delicious with a crispy coating on the outside and soft and tender inside thanks to the patented technologies: the stirring paddle which gently mixes the food and evenly disperses the oil, and the unique warm air heating system. Choose your ingredients, oil, spices, herbs and seasonings…and let ActiFry® take care of the rest.

Only 3% fat*: 1 spoonful (14ml) of oil is enough!

One spoonful of the oil of your choice allows you to make real chips from 1kg of potatoes. You can be sure of using exactly the right amount, thanks to the graduated spoon that is supplied with the appliance.
**1 kg of potatoes prepared then cut into fresh chips, to a thickness 10x10 mm and a length of up to approx 9cm, cooked until -55% of weight loss with 14 ml of oil.*

Chips and so much more!

ActiFry® enables you to cook a wide variety of recipes.

- In addition to chips and potatoes, you can vary your meals with stir fry cooked vegetables, tender and succulent minced meat dishes, meatballs and crispy fried prawns, shellfish and fruit.

: the ✚ ActiFry®

The recipe book supplied has been specially created for you by our team of home economists and nutritionists. Apart from traditional chips there are also innovative "fun" ideas for flavoured chips plus recipes for healthy and tasty main meals and even some desserts too!

- The ✚ ActiFry® cooks frozen food very well too. Frozen foods are a good alternative to fresh products. They are practical and conserve the products' nutritional qualities and taste.

For the best results with your ActiFry®, we advise following our recommendations on the type of potatoes and oil to use.

The potato: balance and pleasure on a daily basis!

Potatoes are an excellent source of energy and contain vitamins. Potatoes vary enormously in size, shape and taste according to the variety, climate and growing conditions. Each variety has its particular cropping time, yield, size, colour, keeping quality and culinary uses. A potato's characteristics when cooked may vary according to its origin and seasonality.

Which variety should I use ?

As a general rule, we suggest that you use special potatoes that have been recommended for chipping. In many supermarkets the information on the packaging tells you which varieties are suitable for making chips. We recommend varieties such as King Edward and Maris Piper for good results.

When potatoes have been freshly harvested, they have a higher water content, we recommend cooking the chips for a few more minutes.

Where should I store potatoes?

The best place to store potatoes is in a dark cellar or cool cupboard (between 6 and 8°C), away from the light.

How should I prepare potatoes for ActiFry® ?

To obtain the best results, you must ensure that the chips do not stick together. With this in mind, wash the whole potatoes and then cut them into chips using a sharp knife or chip cutter. The chips should be of equal size so that they cook at the same time. Wash the chipped potatoes in plenty of cold water until it runs clear in order to remove as much of the starch as possible. Dry the chips thoroughly using a clean highly absorbent tea towel. The chips must be perfectly dry before putting them in the ActiFry® otherwise they will not turn crispy. To check that they are dry enough pat them with paper kitchen towel just before cooking. If there is any wetness on the paper dry them again. Remember the cooking time of the chips will vary according to the weight of chips and the batch of potatoes used.

How should I cut the potatoes?

The size of a chip influences how crunchy or soft it is. The thinner your chips, the more crunchy they will be and conversely, thicker chips will be softer inside. You can cut your chips to the following thickness and length according to your tastes:

Thickness: Thin American style: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Thick: 13 x 13 mm

Length: Up to approx 9cm.

In Actifry the maximum recommended chip thickness is 13mm x 13mm and a length of up to 9cm.

EN

Try a variety of different oils for good health

You can vary the type of oil depending on your choice with 1 ActiFry® spoonful of oil for 1 kg of potatoes. Choose a different oil every time you cook!

With ActiFry®, you can use a very wide variety of oils:

- Standard oils : olive oil, grape seed oil, corn oil, groundnut (peanut) oil, sunflower oil, soya oil*
- Flavoured oils : oils infused with aromatic herbs, garlic, chilli, lemon…
- Speciality oils : hazelnut*, sesame*…

(*cook according to the manufacturers instructions)

With its low quantity of oil for each use, the technology of ActiFry® helps in providing a healthier, nutritionally balanced diet.

: the + ActiFry®

With ActiFry®, you can make chips with a better nutritional quality. For extra flavour, you can add 1 or 2 additional spoonfuls of oil for even more taste but this will increase the fat content.

With + ActiFry®, make tastier, healthier chips just as you like them!

Important recommendations

Cooking

- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
- Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
- Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for chips only).

Description

1. Cool touch area of the lid
2. Transparent lid
3. Latch for removing lid
4. Measuring spoon (14ml)
5. Locking/unlocking paddle lever
6. Maximum food level markers (for chips only)
7. Removable mixing paddle
8. Non-stick removable cooking pan + Ring
9. Cooking pan handle release button
10. Cooking pan handle
11. Base
12. Removable filter
13. Lid opening buttons
14. Digital timer
15. On/Off switch
16. Timer setting button
17. Removable control panel (for access to the battery compartment only)

Quick introduction for use

Before first use

- To remove the lid – **fig.1**, press the lid opening buttons (13) at the same time and lift the latch (3) to take off the lid – **fig. 2** .
- Remove the measuring spoon.
- Lift the handle to a horizontal position until you hear a "click" as it locks.
- Take out the cooking pan – **fig. 3**.
- Remove the ring by releasing the clips from the edge of the pan and pushing it upwards.
- To remove the paddle, lift up the light grey colour locking lever positioned on part of the paddle. Position your thumb on the top of the paddle and your index and middle finger under the locking lever, lift up the locking lever using your fingers to unlock the paddle – **fig. 4a**.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Wipe the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry the parts carefully before putting them back together.
- To fit the paddle, pull the light grey colour locking lever up, then place the paddle in the middle of the cooking pan and push the locking lever down – **fig. 4b.**
- During its first use, the appliance may give off a slight odour: this is not harmful and it will disappear quickly. It has no effect on the functioning of your + ActiFry.

Remove all the stickers and any packaging.

Never immerse the base in water.

On first use, to obtain the best results from your new product, we advise you to prepare a recipe that cooks for 30 minutes or more.

Preparing food

Do not leave the measuring spoon inside the pan when cooking food.

- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 55 to 57).
- Add the oil to the food with the spoon – **fig. 6**, spreading it evenly (see cooking tables p. 55 to 57).
  (1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
- Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 7**.
- Close the lid – **fig. 8**.
- Never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

Set the cooking time

- Press the timer setting button to set the time. Hold down the button until desired time is featured on the display – **fig. 9** (see cooking tables p. 55 to 57).
- Now release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown starts.
- If you make a mistake or to delete the selected time, hold down the button for 2 seconds then set the time again.

BE CAREFUL: the timer signals the end of the cooking but does not switch off the fryer.

Starting the cooking

When you open the lid, the appliance stops working.

- Press the On/Off switch, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – **fig.10**. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

Taking food out

- Once cooking is completed, the timer beeps. To stop the beeping signal, press the timer setting button – **fig.11**.
- Press on On/Off to stop the appliance – **fig. 12** and open the lid.
- Lift the handle until you hear a "click" that it locks and take out the cooking pan – **fig. 13**.
- Serve at once.

To avoid any risk of burns do not touch the lid or any part other than the cool touch area.

Table of cooking times

The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. We recommend using varieties such as King Edward and Maris Piper for chips and potato recipes.

Potatoes

EN

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Chips standard thickness 10mm x 10mm length up to 9cm	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil + 1/4**	43 - 46 min
	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 43 min
	Fresh	750 g*	3/4 spoonful oil**	35 - 37 min
	Fresh	500 g*	1/2 spoonful oil**	28 - 30 min
	Fresh	250 g*	1/4 spoonful oil**	24 - 26 min
Potatoes (quartered)	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	14 - 16 min
Diced potato	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	30 - 32 min
Chips	Frozen - suitable for deep frying only	750 g Thick 13mm x 13mm	None	35-40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Standard 10mm x 10mm	None	30-32 min
		500 g American Style 8mm x 8mm	None	25-27 min

*Weight of unpeeled potatoes / ** **fig. 15**

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book

Other vegetables

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Courgettes	Fresh, in slices	750 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	25 - 35 min
Sweet peppers	Fresh, in slices	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	20 - 25 min
Mushrooms	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil	12 - 15 min
Tomatoes	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	10 - 15 min
Onions	Fresh, in rings	500 g	1 spoonful oil	15 - 25 min

Meat - Poultry

To add flavour to meat and poultry, mix some spices (such as paprika, curry, mixed herbs, thyme…..) with the oil.

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Chicken nuggets	Fresh	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	12 pieces (160 g)	None	12 - 15 min
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	None	30 - 32 min
Chicken legs	Fresh	2	None	30 - 35 min
Chicken breasts (boneless)	Fresh	6 (about 750 g)	None	10 - 15 min
Chinese Spring Rolls	Fresh	4 to 8 small	1 spoonful oil	10 - 12 min
Lamb chops	Fresh (2.5 cm to 3 cm thick)	2 to 6	None	20 - 25 min*
Pork chops	Fresh (2.5 cm thick)	2 to 3	None	18 - 23 min*
Pork fillet	Fresh	2 to 6 thin slices or strips	1 spoonful oil	12 - 15 min
Sausages	Fresh	4 to 8 (pricked)	None	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Fresh (made from minced beef)	500 g	1 spoonful oil	30 - 40 min
Beef steak	Fresh (rump or sirloin cut into 1 cm thick strips)	600 g	None	8 - 10 min
Meatballs	Fresh	12 pieces	None	18 - 20 min

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Breaded scampi	Frozen	18 pieces (280 g)	None	10 min
Monkfish	Fresh cut in pieces	500 g	1 spoonful oil	20 - 22 min
Prawns	Cooked	400 g	None	10 - 12 min
Jumbo King prawns	Frozen and thawed	300 g (16 pieces)	None	12 - 14 min

Desserts

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Bananas	Cut in slices	500 g (5 bananas)	1 spoonful oil + 1 spoonful brown sugar	4 - 6 min
	Wrapped in tinfoil	2 bananas	None	20 - 25 min
Cherries	Whole	Up to 1000 g	1 spoonful oil + 1 to 2 spoonful sugar	12 - 15 min
Strawberries	Cut in quarters if large or halves if small	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	5 - 7 min
Apples	Cut in wedges	3	1 spoonful oil + 2 spoonful sugar	15 - 18 min
Pears	Cut in pieces	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min
Pineapple	Cut in pieces	1	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min

Frozen products

Food	Type	Quantity	Oil	Cooking Time
Ratatouille	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pan-fried fish and pasta	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pasta carbonara	Frozen	750 g	None	15 - 20 minutes
Paella	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Cantonese rice	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Chilli con carne	Frozen	750 g	None	112 - 15 minutes

EN

ActiFry cooking hints and tips

- Do not add salt to chips while the chips are in the pan. Only add salt once the chips are removed from the appliance at the end of cooking.
- When adding dried herbs and spices to Actifry, mix them with some oil or liquid. If you try sprinkling them directly into the pan they will just get blown around by the hot air system.
- Please note that strong coloured spices may slightly stain the paddle and parts of the appliance. This is normal.
- For best results, use finely chopped garlic instead of crushed garlic to avoid it adhering to the central paddle.
- If using onions in ActiFry recipes, they are best thinly sliced instead of chopped as they cook better. Separate the onion rings before adding them to the pan and give them a quick stir so that they are evenly distributed.
- With meat and poultry dishes, stop the appliance and stir the pan once or twice during cooking so that the food on top does not dry out and the dish thickens evenly.
- Prepare vegetables in small pieces or stir fry size to ensure they cook through.
- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).

Easy cleaning

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Open the lid **– fig. 1** and lift the latch to take off the lid – **fig. 2**.
- Lift the handle to the horizontal position until you hear a "click" as it locks – fig. 3.
- Take out the cooking pan.
- Remove the ring by releasing the clips from the edge of the pan and pushing it upwards.
- To remove the mixing paddle, lift up the locking lever – **fig. 4a**.
- Remove the filter by pulling the top – **fig. 3** and wash it.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Clean the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry parts carefully before putting them back together.
- If food gets stuck or burnt on to the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.
- The appliance has a non-stick cooking pan: the browning and scratches which may appear after long term use do not present any problems and are normal.
- We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with foodstuffs.

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

To retain the non-stick qualities of the cooking pan for as long as possible, do not use metal utensils when serving food.

Environment protection first!

Timer battery

This appliance uses a button battery – L1154.

- To change the battery remove the control panel with a small flat bladed jewellers screw driver. Prise the control panel up by inserting the screwdriver into the gap at the top of the panel. Remove the white battery cover and replace the battery – fig 15. To protect the environment do not throw the old battery in your regular waste but take it to a suitable collection point.
- Insert a new battery, put the battery cover back on and clip the control panel back on.

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recycled.

➲ When you decide to replace your appliance, take out the battery and leave the appliance at a local civic waste collection point.

If your fryer is not working correctly

Problems	Causes	Solutions
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The chips are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum chips dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 55 to 57).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The chips break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The timer does not work.	The battery is dead.	Change the battery (see **fig. 14**).
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.

If you have any product problems or queries please contact our Customer Relations Team Helpline:
0845 602 1454 - UK / (01) 401 8448 - Ireland
or consult our website - www.tefal.co.uk

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء/تاريخ خريد

Product reference: . . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام درس خرده فروش /وا اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp . . . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的盖印 /販売店印/소매점 직인/ مهر خرده فرو/ ختم بائع التجزئة

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	**(0)41 28 18 53**
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	**0800-122-2732**
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	**(010) 55-76-07**
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	**02 97487944**
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	**01 866 70 299 00**
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**070 23 31 59**
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**017 2239290**
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	**Info-linija za potrošače 033 551 220**
BRASIL **BRAZIL**	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	**0800-119933**
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	**0700 10 330**
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	**800-418-3325**
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	**12300 209207**

COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	**18000919288**
HRVATSKA **CROATIA**	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	**01 30 15 294**
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	**731 010 111**
DANMARK **DENMARK**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	**44 663 155**
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	**0212 387 400**
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	**5 800 3777**
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	**09 622 94 20**
FRANCE **Incluant uniquement** Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	**09 74 50 47 74**
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	**2106371251**
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	**852 8130 8998**
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	**06 1 801 8434**
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	**+62 21 5793 6881**
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	**199207354**
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	**0570-077772**

ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	**727 378 39 39**
한국어 **KOREA**	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1 year	**1588-1588**
LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	**6 716 2007**
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	**6 470 8888**
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**0032 70 23 31 59**
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	**(0)2 20 50 022**
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Square No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	1 year	**65 6550 8900**
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	**(01800) 112 8325**
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	**(22) 929249**
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	**0318 58 24 24**
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	**0800 700 711**
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	**815 09 567**
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	**441 4455**

POLSKA **POLAND**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	**0801 300 421** **koszt jak za połączenie lokalne**
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	**808 284 735**
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	**01 677 4003**
ROMÂNIA **ROMANIA**	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti	2 ani 2 years	**0 21 316 87 84**
РОССИЯ **RUSSIA**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**495 213 32 30**
SRBIJA **SERBIA**	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	**060 0 732 000**
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	**65 6550 8900**
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	**233 595 224**
SLOVENIJA **SLOVENIA**	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	**02 234 94 90**
ESPAÑA **SPAIN**	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	**902 31 24 00**
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	**08 594 213 30**
SUISSE CHWEIZ **SWITZERLAND**	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jarhre 2 years	**044 837 18 40**
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	**886-2-27333716**
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	**662 351 8911**

TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	**216 444 40 50**
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	**800-395-8325**
Україна UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	**044 492 06 59**
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire,SL4 1NA	1 year	**0845 602 1454**
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	**0800-7268724**
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	**+84-8 3821 6395**

: www.tefal.com

TR p. 4 - 11

FR p. 12 - 19

DE p. 20 - 27

NL p. 28 - 35

IT p. 36 - 43

ES p. 44 - 51

EN p. 52 - 59

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 1505087774